



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

www.ariaincucina.com



Ingredienti:

500 g di vongole
Olio Extravergine d'Oлива Dante
prezzemolo
180 g di spaghetti
acqua con sale grosso
mezzo bicchiere di vino bianco

Preparazione:

Sciacquare bene accuratamente le vongole sotto acqua corrente e metterle in un recipiente con acqua e sale grosso a spurgare per un'oretta abbondante o anche più. Sciacquare nuovamente e metterle in una padella sul fuoco vivace aspettando che si aprano. Basteranno pochi minuti. Filtrare il liquido di cottura. In un'altra padella, mentre mettiamo a cuocere la pasta in abbondante acqua salata in un'altra casseruola, rosolare due cucchiari di olio con uno spicchio d'aglio, se piace. Unire le vongole, del buon vino bianco, il prezzemolo, l'acqua di cottura, una macinata di pepe, lasciare evaporare qualche minuto e spegnere il fuoco. Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nel wok con il condimento per qualche minuto, girando di frequente. Decorare con altro prezzemolo fresco e, se vogliamo, un altro giro di olio extravergine crudo.

