



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## LINGUINE CON GAMBERONI E VONGOLE VERACI

[latavolaallegra.blogspot.it](http://latavolaallegra.blogspot.it)



### Ingredienti (per 2 persone):

160 g linguine bio  
16 gamberoni freschi  
500 g vongole veraci freschissime  
1/2 confezione polpa di pomodoro in pezzi, bio  
3 cucchiai Olio Extravergine d'Oлива Dante  
2 spicchi d'aglio bio  
sale, peperoncino q.b.

### Preparazione:

Sgusciate i gamberoni, facendo attenzione a tenerne almeno 4 interi da parte per decorare il piatto. Sciacquate sotto l'acqua corrente (fredda) le vongole veraci. Queste ultime fatele aprire in una padella capiente a fiamma vivace e sfumate con il vino bianco. Quando sono tutte aperte, sgusciatene la metà e tenetele al caldo. Tritate finemente l'aglio e fatelo dorare nell'olio extra vergine d'oliva insieme al peperoncino. Aggiungete i gamberoni (inclusi quelli non sgusciati) e fate saltare per un paio di minuti. Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare. Aggiungete adesso la polpa di pomodoro, aggiustate di sale, quindi abbassate la fiamma e lasciate cuocere per 10-15 minuti circa. Prima del termine della cottura, aggiungete le vongole veraci, rimescolate con cura e coprite con un coperchio. Tenete al caldo e procedete con la cottura della pasta, secondo i vostri gusti ed abitudini. Scolatela al dente, quindi mantecate con il sugo di pesce. Servite ben calda.

