



VERMICELLI AL SUGO DI VONGOLE CON PESTO DI RUCOLA E MANDORLE

lericettedimammaanatina.blogspot.it



Ingredienti:

Per il pesto:

500 g di rucola (pulita, lavata e asciugata)

100 g di mandorle pelate

100 g pecorino romano

1 spicchio d'aglio

200 g di Olio evo DANTE

un pizzico di sale doppio

Per il sugo di vongole:

1 kg di vongole veraci (spurgate in acqua e sale)

1 spicchio d'aglio tritato finissimo

prezzemolo

100 g Olio evo DANTE

Preparazione:

Pesto: inserire nel bicchiere del mixer le mandorle e dare una prima tritata, poi unire aglio, sale, poco olio e mano a mano le foglie di rucola, il formaggio tutto e il restante olio a filo. Per il sugo di vongole: in una capace casseruola imbiondire olio e aglio, versare il prezzemolo e subito le vongole, coprire e lasciarle aprire, scuotendo spesso la pentola! Ora che tutto è pronto non vi resta che cuocere la pasta bella al dente, scolarla e riversarla in pentola, mantecarla con qualche cucchiata di pesto, poi aggiungere il sugo di vongole bello caldo, mescolare e servire, decorando il piatto con le vongole!