



SPAGHETTI ALLE VONGOLE

blog.giallozafferano.it/atavolacontea/



Ingredienti:

160 g di spaghetti

500 g di vongole

1 spicchio d'aglio

2 cucchiaini di Olio Extravergine di Oliva DANTE

pepe q.b.

sale q.b.

Preparazione:

Lavare accuratamente le vongole sotto acqua corrente e metterle in una capace casseruola. Porle sul fuoco a fiamma vivace ed attendere che si aprano. Togliere quelle che eventualmente non si fossero aperte. Quando sono pronte sgusciarle lasciandone qualcuna intera per decorare. Filtrare il liquido di cottura per eliminare l'eventuale sabbia. Lavare il prezzemolo, tritarlo finemente insieme allo spicchio d'aglio. In una padella mettere l'olio, il trito e farlo appena soffriggere. Unire le vongole e mescolare accuratamente. Aggiungere 2 cucchiaini di liquido di cottura, far insaporire qualche istante, pepare leggermente e spegnere il fuoco. Cuocere la pasta, scolarla leggermente al dente tendendo da parte mezzo mestolo di acqua di cottura. Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, unendo un po' dell'acqua di cottura tenuta da parte e girando di frequente nella padella del condimento. Servire immediatamente con un filo d'olio a crudo e decorare con foglie di prezzemolo.