



PASTA VONGOLE E BROCCOLETTI

blog.giallozafferano.it/lapasticciona/



Ingredienti per 4 persone:

400 g di pasta lunga
1 vasetto di crema di broccoletti e zucca
400 g di vongole fresche
1 spicchio d'aglio tritato
q. b. di Olio Extravergine d'Oliva DANTE
q.b. di sale verde
un ciuffo di prezzemolo
q.b. di pepe rosa in grani
3 peperoncini rossi piccanti
mezzo bicchiere di vino bianco
2 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato

Preparazione:

Prendete una padella abbastanza capiente mettete a soffriggere l'aglio e l'olio extravergine di oliva, aggiungetevi le vongole fresche, quindi, bagnatele con il vino bianco e fatele aprire, coprendo con un coperchio; una volta che le vongole saranno aperte, aggiungete il ciuffo di prezzemolo, il pepe rosa in grani, il peperoncino, il sale e, in ultimo, la crema di broccoletti e zucca, quindi, fate cuocere per 10 minuti. Nel frattempo, fate cuocere in abbondante acqua salata la pasta, le fettucce o gli spaghetti, come preferite; una volta cotta, scolate la pasta ed aggiungetela nella padella, mettete il formaggio grattugiato e fate amalgamare il tutto per 2 minuti circa, a fuoco vivo, quindi, servite a tavola.