

## Bavette alle vongole

Le bavette alle vongole costituiscono un primo piatto di pesce semplice e gustoso. Si realizzano soffriggendo l'aglio con olio, prezzemolo e peperoncino, aggiungendo le vongole e, infine, le bavette precedentemente cotte al dente.



---

### INGREDIENTI

- 500 g Vongole
- 200 g Bavette
- 5 Pomodorini pachino
- un ciuffo Prezzemolo
- 1/2 bicchiere Vino bianco
- 1 Aglio a spicchi
- q.b. Sale
- q.b. Peperoncino

---

### PREPARAZIONE



In una padella fate soffriggere l'aglio insieme all'olio, il prezzemolo ed il peperoncino. Unite le vongole e fate cuocere a fuoco alto finchè non si aprono, quindi aggiungete il vino e i pomodorini tagliati a pezzi e un pò di sale.



Nel frattempo fate cuocere le bavette in abbondante acqua salata, scolatela e versatela nella padella con le vongole. Rimescolate il tutto per bene e servite con il prezzemolo tritato finemente.