

# RICETTA DEL GIORNO

## *Sauté di vongole*

**INGREDIENTI** 2 kg di cozze e vongole veraci, un bicchiere e  $\frac{1}{2}$  di olio extravergine d'oliva, prezzemolo e pepe, sale.

**PREPARAZIONE:** Dopo aver fatto spurgare le vongole in acqua e sale o in acqua di mare, lavarle bene. In una casseruola imbiondire l'aglio nell'olio, unirvi le vongole, il pepe, coprire ed alzare il fuoco. Dopo 10 minuti circa girarle facendole saltare: quando si saranno aperte, aggiungere prezzemolo tritato e servire caldo.

*Variante: il sauté si può fare anche al pomodoro. In questo caso schiacciare 3 o 4 pomodori a pezzi nella casseruola dopo aver soffritto l'aglio. Asciugare qualche minuto prima di versarvi le vongole.*