

Spaghetti alle vongole

Gli spaghetti alle vongole si preparano rosolando l'aglio in una padella assieme all'olio e poi aggiungendo le vongole che cuoceranno per 2 o 3 minuti fino a completa apertura, poi gli spaghetti scolati molto al dente andranno mantecati nel sughetto delle vongole e serviti a tavola con qualche pomodorino schiacciato.



INGREDIENTI

- 350 g **Spaghetti**
- 2 **Aglio a spicchi**
- 4 cucchiaini **Olio di oliva extravergine**
- 500 g (con i gusci) **Vongole veraci**
- 1 ciuffo **Prezzemolo tritato**
- 1 pizzico (facoltativo) **Peperoncino in polvere**

PREPARAZIONE



Tagliate gli spicchi d'aglio a pezzetti e metteteli a rosolare nell'olio in una padella, poi aggiungete le vongole ben lavate e scolate e lasciatele cuocere per 2 o 3 minuti fino a completa apertura, avendo cura di eliminare quelle che non si saranno aperte.



Mettete da parte con i gusci una metà delle vongole e estraete l'animale dal guscio di quelle rimaste, lasciandolo nella padella dove aggiungerete il prezzemolo tritato fine regolando di sale, il peperoncino se avrete scelto di utilizzarlo, e versate anche gli spaghetti che nel frattempo avrete cotto in una pentola con abbondante acqua salata e scolato molto al dente.



Fate mantecare per qualche minuto gli spaghetti con le vongole, e poi servite immediatamente decorandoli con le vongole che avevate messo da parte.



Se invece della versione in bianco preferite quella al pomodorino, una volta levata la metà delle vongole aggiungete a quelle senza guscio 7 o 8 pomodorini schiacciati e poi procedete come sopra.