

Spaghetti alle vongole

Ingredienti: (per 4/5 persone)
400 gr di spaghetti - 1 kg di vongole veraci - 3 cucchiaini d'olio extravergine

- 1 ciuffo di prezzemolo - 1 spicchio d'aglio - sale.

Procedimento:

mettere a spurgare le vongole in acqua fredda e salata per 4 - 5 ore; scolarle facendo attenzione ad eliminare tutta la sabbia e porle in una padella larga con l'olio, l'aglio ed il prezzemolo tritato. Cuocere a fuoco vivo, tenendo la padella coperta e rimestando di tanto in tanto; quando le vongole saranno tutte aperte, spegnere il fuoco, sgusciare una parte delle vongole, lasciando le altre intere per guarnire i piatti. Cuocere gli spaghetti al dente. Filtrare il liquido delle vongole e rimmetterlo in padella insieme a quelle sgusciate e agli spaghetti. Mettere sul fuoco per 2 minuti per far insaporire e servire in un grande piatto di portata, decorando con le vongole non sgusciate. Se le preferite macchiate, decorare qualche pomodorino tondo e maturo e proseguite poi come sopra.

