

Come pulire le vongole

Ingredienti

Vongole veraci

Sale

Acqua

Preparazione



1. Al momento dell'acquisto verificare lo stato di freschezza delle vongole: devono essere vive.
2. Acquistare le vongole solo se confezionate nelle apposti retine e munite di etichetta che deve riportare il lotto di produzione e la data di confezionamento.
3. Se non vengono consumate subito, stringerle bene nella retina di origine, in modo da impedire alle vongole di perdere il proprio liquido, e conservarle in frigorifero tra 0 e +2°C per un 2-3 giorni.



4. Prima della cottura, eliminare le vongole aperte e quelle contenenti fango: batterle una per volta in un contenitore, quelle chiuse e piene di fango si apriranno o formeranno una macchia, quindi andranno eliminate.



5. Preparare una soluzione salina con 1l di acqua e 20 g di sale), e porvi le vongole a spurgare, occorreranno circa 2 ore.

6. Risciacquare accuratamente le vongole sotto acqua corrente



7. Mettere le vongole in una casseruola con un mestolino d'acqua e lasciarle cuocere fino all'apertura delle valve a recipiente coperto.



8. Con un colino a maglia fine o con una garza filtrare il liquido di cottura delle vongole per eliminare eventuali tracce di sabbia.

9. Utilizzare le vongole per le successive preparazioni oppure riporle in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.



Note e... Sonia consiglia

a) E' consigliabile far spurgare le vongole nell'acqua di mare.

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo