Fileja con vongole e funghi porcini

Ingredienti

300 g funghi porcini

600 g di vongole veraci

1-2 spicchi d'aglio

4-5 cucchiai di olio extravergine d'oliva

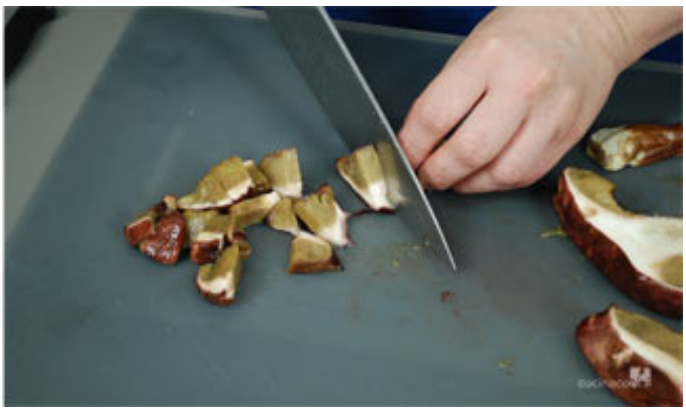
1 peperoncino

1 cucchiaio di prezzemolo tritato

360 g di pasta Sale e pepe q.b

Preparazione

1. Preparare le vongole.



2. Tritare il prezzemolo e l'aglio. Pulire i funghi e tagliarli a lamelle o a cubetti di circa 1,5 cm di lato.

3. Iniziare a cuocere la pasta in abbondante acqua salata

4. In una padella lasciare rosolare l'aglio e il peperoncino con l'olio. Aggiungere i funghi e lasciare cuocere qualche minuto.

5. Salare leggermente e aggiungere le vongole con la propria acqua di cottura

6. Aggiungere metà del prezzemolo tritato e un mestolino d'acqua di cottura. Cuocere ancora per 2-3'.

7. Scolarla la pasta al dente, versarla nella padella con la salsa e saltarla a fiamma vivace per pochi minuti.

8. Servire subito con una spolverata di prezzemolo tritato.

Note e... Sonia consiglia

a) Si possono utilizzare diversi tipi di pasta (trofie, orecchiette, linguine, ecc).

b) Ricordarsi che le vongole sono salate, pertanto aggiustare di sale solo alla fine.

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