

Ricetta pasta alle vongole veraci

Ricetta pasta alle vongole veraci, preparazione:

1. Verificare se le vongole contengono sabbia, eliminare quelle aperte. 2. Far spurgare le vongole in acqua fredda leggermente salata. 3. Mettere le vongole in una casseruola con un mestolino d'acqua e lasciarle cuocere a recipiente coperto fino all'apertura delle valve. 4. Trasferire, con una schiumaiola, le vongole in una pirofila (o altro recipiente) e filtrare il liquido di cottura con una garza. 5. Lasciare rosolare leggermente in una padella l'aglio tritato (o affettato) e il peperoncino con l'olio e nel frattempo mettere a cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata. 6. Unire le vongole e il liquido filtrato, lasciare insaporire per 2-3 minuti sul fuoco. 7. Scolare la pasta al dente, versarla nella padella con la salsa e saltare a fiamma vivace per pochi minuti. 8. Servire subito con una spolverata di prezzemolo tritato e pepe nero macinato al momento.

Consigli & curiosità

a) Se le vongole sono ben spurgate, la salsa può essere preparata aprendo le vongole direttamente nel soffritto di olio e aglio. b) E' possibile sostituire parte delle vongole con lupini.

Ricetta pasta alle vongole veraci di Angelo Solillo