

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

rivisitazione di Anna Moroni
in esclusiva per Acqua&Sapone



Difficoltà: facile



Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti



Ingredienti (4 persone)

320 g spaghetti

un chilo di vongole

uno spicchio d'aglio

tre cucchiaini olio extravergine di oliva

Pepe

prezzemolo

PREPARAZIONE

Scartare tutte le vongole rotte o aperte. Battere le restanti su un piano in modo da verificare l'eventuale presenza di sabbia. Lavare le vongole.

Mettere uno spicchio d'aglio in una casseruola e aggiungere olio extravergine. Far scaldare e unire le vongole. Chiudere con coperchio e alzare la fiamma in modo che il calore faccia aprire le vongole. Muovere il tegame in modo che tutte si aprano. Scartare quelle che restano chiuse. Scolare e filtrare il fondo di cottura e metterlo in una padella ampia.

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata e portare quasi a cottura. Scolarli e unirli al fondo di cottura delle vongole, alzare la fiamma, saltare per un minuto, aggiungere le vongole un po' di pepe e il prezzemolo. Servire subito.