

Spaghetti con le vongole

Concetto fondamentale per la buona riuscita è che le vongole devono tante, fresche e belle grosse (vongole veraci)

Dosi per tre persone golose

300g di Spaghetti (abbiamo detto golose!)

Una retina di vongole veraci (circa 600g)

Olio

Aglione

6 pomodorini tagliati e sgocciolati

Peperoncino, prezzemolo.

Lavare le vongole aspettando che si aprano (aggiungere un po' di sale all'acqua) e sciaquandole più volte fino a che non si vede più sabbia. Attenzione a non rompere i gusci.

In una larga padella di alluminio (ci deve stare anche la pasta) mettere abbondante olio, un pizzico di peperoncino in scaglie, tre spicchi d'aglio e i pomodorini.

Friggere l'aglio e i podorini a fiamma viva e aggiungere poi le vongole.

Incoperchiare e fare andare tre minuti. Muovendo la padella.

Aprire e far asciugare l'eventuale eccesso di acqua nel sugo.

Mettete la pasta scolata al dente (meglio spaghetti!) nella padella e spolverare di prezzemolo tritato.

A piacere aggiungere timo fresco.

Un buon incrocio manzoni o un pinot grigio ci sta bene insieme.