



PASTA

Pasta alle vongole e cime di rapa



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN



TEMPO DI COTTURA

25 MIN



CALORIE

610K

NOTE

2 ORE DI SPURGO

INGREDIENTI

360 g di Cavatelli

500 g di Cime di rapa

200 g di filetti di Cernia

400 g di Vongole veraci

1 spicchio di Aglio

10 cl di Vino bianco secco

1 ciuffetto di Prezzemolo

Peperoncino in polvere

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Lasciate spurgare le vongole in acqua leggermente salata per almeno 2 ore.
- Mondate le cime di rapa eliminando le foglie più sciupate e le parti dure dei gambi; lavatele con cura sotto l'acqua corrente e tagliatele grossolanamente.

- In una pentola ampia portate a ebollizione abbondante acqua, salatela e lessatevi le cime di rapa per circa 8 minuti. Scolatele con un mestolo forato o con un forchettone (conservate l'acqua di cottura delle verdure per lessare la pasta) e mettetele da parte.
- Passato il tempo di spurgo, fate aprire le vongole in un tegame largo, togliendole via via, e alla fine filtrate il liquido di cottura; tenete poi tutto da parte.
- In una padella capiente, tipo saltapasta, scaldate l'olio e appassitevi l'aglio, a fuoco basso per 1-2 minuti. Unite i filetti di cernia tagliati a pezzetti, fateli rosolare per 2-3 minuti a fiamma vivace e poi sfumate con il vino. Salate leggermente, insaporiteli con un pizzico di peperoncino e cuoceteli a fiamma dolce per un paio di minuti; alla fine eliminate l'aglio e togliete la cernia, conservandola in caldo.
- Versate le cime di rapa nella solita padella e fatele insaporire per 2-3 minuti a fiamma vivace, versandovi una parte del liquido delle vongole. Aggiungete anche le vongole e la cernia e fate insaporire per una decina di secondi a fiamma bassa.
- Nel frattempo riportate a bollire l'acqua di cottura delle cime di rapa e lessatevi i cavatelli. Scolateli al dente e versateli nella padella con il condimento, che avrete rimesso su fuoco vivace. Fate insaporire la pasta nel sugo per qualche secondo, condite con prezzemolo tritato e servite.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Vi raccomandiamo di utilizzare vongole fresche veraci perché sono l'ingrediente che fa la differenza. Se non siete certi dell'effettiva freschezza dei molluschi, usate quelle surgelate che sono comunque sottoposte a rigidi controlli.