



PASTA

## Spaghetti alle vongole veraci in rosso



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

20 MIN



CALORIE

650K

NOTE

2 ORE DI SPURGO

### INGREDIENTI

360 g di Spaghetti

1 Kg di Vongole veraci

300 g di Pomodori pelati

2 spicchi di Aglio

1 ciuffetto di Prezzemolo

Peperoncino

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

### Preparazione

- Lasciate spurgare le vongole in acqua leggermente salata per almeno 2 ore e poi sciacquatele con cura.
- Trasferite le vongole in una casseruola e fatele schiudere a fuoco vivo, muovendo di tanto in tanto la casseruola. Non appena i molluschi si apriranno, spegnete subito il fuoco.
- Con la schiumarola prelevate le vongole e mettetele da parte. Versate il liquido di cottura rimasto nel tegame in una ciotolina, filtrandolo con un colino.

- Riprendete la casseruola, mettetevi l'aglio tagliato a metà in un fondo d'olio e fatelo rosolare per 1-2 minuti a fuoco basso. Aggiungetevi i pomodori pelati spezzettati, un po' di liquido di cottura delle vongole e fate cuocere per una decina di minuti: se necessario unite altro liquido dei molluschi.
- Versate nella casseruola anche le vongole insieme a un altro paio di cucchiari del loro liquido di cottura, fate insaporire per 1 minuto circa e aggiungete un po' di peperoncino (se piace); regolate eventualmente di sale (ma fate attenzione, perché il liquido delle vongole è già abbastanza sapido) e poi spegnete. Eliminate l'aglio, cospargete con il prezzemolo tritato e mescolate.
- Nel frattempo lessate gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata e scolateli al dente. Versateli nella casseruola con il condimento, fateli saltare qualche secondo a fiamma vivace, aggiungendo se necessario ancora un po' di liquido di cottura delle vongole, quindi servite immediatamente.

Lia Pisano