

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di vongole al pomodoro

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **zuppa di vongole al pomodoro** è una ricetta sorprendente. Una preparazione velocissima preparata con delle vongole e dei pomodori freschi. Quando una ricetta è molto semplice, ovvero conta un numero di ingredienti molto limitato come in questo caso, dovrete fare molta attenzione a che questi ingredienti siano davvero di primissima qualità.

In questo caso dovrete acquistare vongole freschissime e pomodori saporiti per ottenere una zuppetta di vongole e pomodoro veramente gustosa, il segreto è tutto lì, e se non siete molto esperti in cucina nessun problema, basterà seguire i

nostri consigli e il più è fatto!

Se amate poi i piatti con questi frutti di mare e ne cercate altri veloci, vi proponiamo:

[gnocchi cozze e vongole](#)

[spaghetti vongole e gamberetti](#)

INGREDIENTI

VONGOLE 1 kg

POMODORI 300 gr

VINO BIANCO ½ bicchieri

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREZZEMOLO 1 cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

- 1** Fate scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva in un tegame preferibilmente in terracotta. Aggiungete l'aglio affettato e lasciate che soffrigga fino a diventare dorato.





2 A questo punto unite il vino bianco e lasciate evaporare la parte alcolica a fiamma vivace.



3 Nel frattempo lavate e tagliate i pomodori a pezzetti, quindi uniteli alla preparazione nel tegame. Aggiungete anche del prezzemolo tritato e lasciate cuocere a tegame coperto per circa 15 minuti.





4 Quando il pomodoro è giunto a bollore, aggiungete le vongole preventivamente lasciate in ammollo in acqua per farle spurgare bene dalla sabbia.

Mescolate, coprite parzialmente il tegame e lasciate cuocere per circa 5 minuti, ovvero il tempo che le vongole si aprano e s'insaporiscano con il sughetto.





- 5** Servite la zuppa calda o tiepida accompagnandola, a piacere, con del pane bruschettato e agliato.



CONSIGLIO

Posso prepararla in anticipo?

Te lo sconsiglio perché le vongole tendono ad indurirsi.

Potrei utilizzare anche i pomodorini in scatola?

Sì se sono di buona qualità sì.