

PRIMI PIATTI

Bavette alle vongole

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 kg di vongole
350 g di bavette trafile al bronzo
4-5 cucchiai di olio extravergine di oliva
poco prezzemolo
mezzo bicchiere di vino bianco
sale e pepe.

Le **bavette con le vongole** sono un piatto buonissimo che da sempre rappresenta i punti di forza dei ristoranti di pesce, ma che spesso e volentieri si fa anche nelle case degli italiani. Le vongole se di buona qualità conferiscono un sapore eccezionale e piacciono sempre a grandi e piccoli. Provate questa ricetta facile e di certo vi faranno tanti complimenti per l'ottima riuscita.

Se amate in maniera particolare questi molluschi provate anche la ricetta delle [vongole in guazzetto allo zafferano](#): un piatto da fare assolutamente!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta delle **bavette con le vongole**, in una padella lasciate aprire le vongole e scartate quelle chiuse.



- 2 A metà vongole togliete il guscio.



- 3 Tritare alcune di queste vongole.

In una padella con l'olio e l'aglio lasciate insaporire le vongole tritate quindi unite quelle non tritate.



4 Lasciate insaporire ed unite le vongole con il guscio.

Tritare il prezzemolo ed unitelo in padella.

Sfumare con il vino quindi salate e pepate.



5 In una pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta, scolatela al dente ed unitela al condimento lasciando insaporire per 3-4 minuti unendo acqua di cottura della pasta se necessario.



CONSIGLIO

Come faccio a far uscire tutta la sabbia?

Devi farle saltare più volte in uno scolapasta e assolutamente cestinare quelle che non si sono aperte in cottura.

Posso aggiungere anche le cozze?

Certo, ma devono essere cotte da parte e l'acqua va poi filtrata.

Anche gli spaghetti vanno bene?

Sì vanno benissimo!