

SECONDI PIATTI

Cartoccio di vongole allo zenzero

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Cartoccio di vongole allo zenzero: un piatto profumatissimo! Le vongole si sposano benissimo con lo zenzero, la cottura al cartoccio permette di concentrare i profumi ed i sapori, che altro dire? Non è per nulla difficile farlo, ma è assolutamente buonissimo da mangiare ed essendo anche molto sobrio ed elegante è perfetto per essere presentato durante una cena formale con ospiti sui quali si vuole far colpo. La ricetta è favolosa, nel cartoccio restano tutti i profumi e i sapori sia dei frutti di mare che di questa radice meravigliosa! Seguite i nostri consigli e vedrete che risultato eccezionale otterrete! Se cercate inoltre un primo piatto da abbinare a questa ricetta vi consigliamo di provare

queste linguine con le [mazzancolle](#), sono favolose!

INGREDIENTI

VONGOLE 1,5 kg

ZENZERO 4 cm

PREZZEMOLO 1 mazzetto

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 8

cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

1 Lasciate le vongole in ammollo per qualche ora.

Preparatevi quattro fogli di alluminio ed adagiatevi sopra le vongole equamente suddivise, lo zenzero tagliato a bastoncini molto fini ed il prezzemolo tritato.



2 Aggiungete ai cartocci anche 1/4 di peperoncino per ciascuno e irrorate ciascun cartoccio con due cucchiari di olio extravergine d'oliva.



3 Scaldate il forno a 190°C, chiudete i cartocci ed infornateli per circa 20 minuti.

Servite i cartocci direttamente nei piatti, ciascun commensale aprirà il proprio cartoccio direttamente a tavola.