

PRIMI PIATTI

Linguine alle vongole

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

200 g di linguine
100 g di pomodorini
1 kg vongole
peperoncino
basilico
prezzemolo
aglio
1 bicchiere di vino bianco
olio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Mettere a bagno le vongole in acqua salata.



2 Lavare i pomodorini e tagliarli a piccoli spicchi.



3 In una padella unire qualche spicchio d'aglio e l'olio e far soffriggere qualche secondo.



4 Aggiungere le vongole



5 e il vino bianco.

Non appena saranno tutte aperte, in un'altra casseruola far rosolare dell'altro aglio nell'olio. Quindi trasferirvi dentro le vongole aperte.



6 Aggiungere il peperoncino fatto a pezzetti,



7 i pomodorini



8 e il trito di basilico e prezzemolo.



9 Nel frattempo scolare le linguine al dente e farle saltare con il condimento.

Aggiungere un filo d'olio d'oliva ed impiattare.

