

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.

