

PRIMI PIATTI

## Linguine risottate al cavolo nero e vongole veraci

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 8 ORE DI RIPOSO

---



### INGREDIENTI

500 g di linguine  
2 mazzetti di cavolo nero  
1 kg di vongole veraci  
500 g di pomodori pachino  
2 spicchi d'aglio  
4 cucchiari di olio extravergine di oliva  
1 peperoncino  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Fate spurgare le vongole in acqua e sale per qualche ora cambiando l'acqua un paio di volte.



- 2 Tagliare a dadini i pomodorini ed il cavolo.



- 3 In una padella mettete l'olio, l'aglio schiacciato ed il peperoncino a pezzetti, unite il cavolo e fate stufare 4 minuti, aggiungete le vongole coprite e fatele aprire.



4 Appena aperte toglie le vongole dalla padella e riporle sopra un piatto.



5 Versate gli spaghetti in padella .



6 Unite i pomodori e salate, mescolare.



7 Portate a cottura come un risotto aggiungendo acqua (oppure brodo).

A fine cottura controllate la pasta se è cotta unite di nuovo le vongole due minuti per amalgamare i sapori e servire.

