

PRIMI PIATTI

Orecchiette con funghi porcini e vongole

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

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



INGREDIENTI

1 kg di vongole
4 o 5 funghi porcini medi
300 g di orecchiette fresche
aglio
olio
peperoncino
prezzemolo
vino bianco.

PREPARAZIONE

1 Far soffriggere nell'olio l'aglio intero e il peperoncino, poi aggiungere i funghi tagliati finemente e lasciar rosolare.

Bagnare con un po' di vino e lasciare evaporare.



2 Nel frattempo fare aprire in una padella le vongole e sgusciarne almeno la metà.

Togliere l'aglio e aggiungere le vongole con l'acqua di cottura.



3 A fine cottura aggiungere del prezzemolo tritato.



- 4 Cuocere le orecchiette, scolarle e farle mantecare nel condimento di funghi e vongole.

