

SECONDI PIATTI

Polenta bianca con sauté di vongole

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Oltre al classico [spaghetto con le vongole](#), avete mai pensato di servire la polenta bianca con questi frutti di mare?

Un piatto ricercato e particolare che vi farà fare di certo una bella figura con i vostri commensali!

INGREDIENTI

- POLENTA BIANCA 1 kg
- VONGOLE 1,5 kg
- POMODORI CILIEGINI 200 gr
- PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
- SPICCHIO DI AGLIO 1
- VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri
- PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta della polenta bianca con sauté di vongole, fatescaldare l'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio e un peperoncino rosso.

Non appena l'aglio inizia a sfrigolare, unite le vongole lasciate a bagno diverse ore, incoperchiate il tegame e lasciatele che si aprano.



2 A questo punto, prelevatelo dal tegame, alzate la fiamma e sfumate il fondo di cottura con mezzo bicchiere di vino bianco secco lasciandolo evaporare completamente.



3 Filtrate il fondo di cottura e tenetelo da parte.



- 4 Tagliate a fette la polenta bianca già cotta e fredda, scaldate molto bene una griglia e fatevi arrostitire le fette di polenta.



- 5 Nella stessa padella usata per i frutti di mare fate scaldare altri due cucchiai d'olio extravergine d'oliva e fatevi appassire i pomodorini tagliati a metà a fiamma vivace.

Quando i pomodorini saranno appassiti creando una bella crema sul fondo del tegame, irrorateli con il sugo precedentemente filtrato.



6 Unite le vongole alla padella con i pomodorini e lasciate che si scaldino per bene.

Togliete la polenta dalla griglia, adagiatela su di un vassoio da portata e distribuitevi sopra il sugo di pomodorini e vongole.

Irrorate, infine, con il sughetto che si sarà creato sul fondo del tegame e decorate con una bella spolverata di prezzemolo fresco tritato al coltello.

Servite la polenta immediatamente, ancora ben calda.

CONSIGLI

È necessario filtrare il sugo?

Sì è una operazione fondamentale, in questo modo eviterai che ci sia della sabbia nel piatto di portata.

Posso usare della polenta taragna?

Sì, basta che sia ben fredda, in modo da portarla arrostita.

Quanto tempo posso conservare questa pietanza?

Ti sconsiglio la conservazione perché i mitili sono molto delicati.

Mi è avanzata la polenta, mi daresti altre ricette per consumarla?

Puoi fare i [crostini di polenta](#) al pepe verde, oppure la [polenta al forno](#)