

SECONDI PIATTI

Polenta con sugo di vongole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg vongole
800 g farina gialla
1/2 cipolla tritata finemente
1/2 bicchiere vino bianco secco
100 g passata di pomodoro
olio
prezzemolo tritato finemente
sale
pepe

PREPARAZIONE

- 1 Lavate le vongole in acqua corrente fino a quando rimane limpida, mettetele in una padella con poca acqua e fatele aprire.

Sgusciate le vongole, filtrate l'acqua e tenetela da parte.



2 In una padella con un filo di olio fate soffriggere la cipolla tagliata.



3 Aggiungete le vongole.



4 Bagnate con il vino.



5 Fate evaporare il vino ed aggiungete la passata.



6 Versate l'acqua di cottura delle vongole.



7 Cuocete per una decina di minuti, a cottura ultimata aggiungete il prezzemolo.



8 Preparete la polenta e versatela in piatti individuali, condite con l'umido di vongole.

