

ANTIPASTI E SNACK

Sautè di vongole con crostini dorati

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

VONGOLE 1 kg
PANE del giorno prima -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
AGLIO
PEPERONCINO
PREZZEMOLO

Il sauté di vongole con i crostini dorati è una ricetta davvero semplice ma gustosissima. I crostini croccanti raccoglieranno tutto il sughetto delle vongole. E' davvero un antipasto buonissimo!

PREPARAZIONE

- 1 Soffriggere aglio olio e peperoncino, in una padella larga, attendere un paio di minuti e buttarci dentro il pane fatto a dadini. Quando il pane è dorato e croccante toglierlo dal fuoco e metterlo in una pirofila.

A parte sciacquare le vongole, se possibile farle saltare in uno scolapasta in modo da far uscire eventuale sabbia.

In una pentola capiente far soffriggere altro aglio olio e peperoncino, dopo un paio di minuti aggiungere le vongole e coprire con un coperchio.

Quando tutti i gusci saranno aperti spegnere e unire le vongole ai crostini e spolverare di prezzemolo fresco!

Servire calde.