

SECONDI PIATTI

Sautè di vongole

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

VONGOLE 1 kg

VINO BIANCO 1 bicchiere

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 2

Sautè di vongole, anche se il nome tradisce delle origini non propriamente italiane, possiamo dire che questo piatto si è guadagnata più che la cittadinanza onoraria del nostro bel Paese.

Il sautè di vongole, come per altro anche quello di cozze, è davvero diventato un classico della cucina di mare italiana, soprattutto grazie all'abbondanza di questi molluschi nei nostri mari.

E se avete esagerato nel comprarle, non perdetevi la classica ricetta degli [spaghetti alle vongole](#) o la variante [con vongole e gamberetti](#)!

PREPARAZIONE

- 1 Prima cosa: fate soffriggere in padella uno spicchio d'aglio in camicia e del peperoncino fresco.



- 2 Aggiungete, successivamente i molluschi ben spurgati.



- 3 Dopo qualche minuto, appena prima che siano completamente aperte, irrorate con del vino bianco e continuate la cottura a padella scoperta.



4 Tritate del prezzemolo fresco ed unitelo alla vongole aperte in padella.



5 Scolatele filtrando direttamente il fondo di cottura attraverso un colino a maglie molto fitte.



6 Servite le vongole bagnandole con il liquido di cottura ben filtrato e qualche pezzettino di peperoncino fresco.



CONSIGLI

Come faccio a far spurgare bene le vongole?

Lasciale più che puoi in acqua di mare o acqua e sale e prima di buttarle in padella falle saltare in un colapasta.

Posso aggiungere dei fasolari?

Certo, sarà ancora più buona!

Quanto tempo posso conservare questo sauté?

E' un piatto molto delicato, ti sconsiglio di conservare questa preparazione.

Ne ho comprate tante, mi daresti qualche ricetta?

Prova [pasta e fagioli con le vongole](#) , oppure il [cartoccio di vongole](#), poi naviga nel sito di cookaound e ne troverai tantissime altre