

PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole in rosso

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gli spaghetti alle vongole sono un classico delle feste, ottima scelta per la Vigilia di Natale... La versione "in rosso" è molto saporita ed in tema con il Natale!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
VONGOLE VERACI 1 kg
SALSA DI POMODORO PRONTA 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 In una padella fate rosolare lo spicchio d'aglio intero nell'olio. Aggiungete le vongole, lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma dolce, finché le vongole non si siano aperte, quindi sgusciatele quasi tutte, lasciandone qualcuna intera.

In un'altra padella rosolate l'aglio tritato nell'olio, aggiungete la salsa di pomodoro, aggiustate di sale e pepe.



- 2 Lasciate cuocere la salsa aggiungendo un po' d'acqua di cottura delle vongole ben filtrata, protraete la cottura per altri 10 minuti.

Unite le vongole, sia quelle intere che quelle sgusciate, al sugo e fate insaporire il tutto per circa 5 minuti a fiamma dolce.



- 3 Scolate gli spaghetti al dente e saltateli in padella con le vongole, servite con una spolverata di prezzemolo tritato.

