

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 in rosso sono una gustosa alternativa rispetto alla variante semplice in bianco!

Un classico della cucina italiana nella versione "rossa" col pomodoro. Questo piatto di spaghetti alle vongole riscuote di certo molto successo. La presenza del pomodoro non turba il sapore delle vongole, anzi lo esalta rendendo la pasta più ricca e saporita. L'unica accortezza è usare ingredienti di prima qualità.

E se amate questi frutti di mare, vi consigliamo di provare anche la [pasta e fagioli con le vongole](#) e gli [spaghetti allo scoglio al cartoccio](#)!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

VONGOLE VERACI 1 kg

SALSA DI POMODORO PRONTA 200 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta degli spaghetti alle vongole in rosso innanzitutto in una padella fate rosolare lo spicchio d'aglio intero nell'olio aggiungendo anche due pezzettini di peperoncino piccante.



2 Trasferite le vongole in padella e fatele aprire a padella coperta.



3 Scaldate un bel giro d'olio in un'altra padella insieme ad un altro spicchio d'aglio in camicia e due o tre pezzettini di peperoncino fresco.



4 Aggiungete la salsa di pomodoro alla padella e fate restringere per qualche minuto.



- 5 Nel frattempo scolate le vongole dal fondo di cottura che andrete a filtrare con un colino a maglie molto fitte.



- 6 Sgusciate la maggior parte delle vongole.



- 7 Aggiungete l'acqua di cottura delle vongole ben filtrata al sugo di pomodoro e fate restringere.



8 E' giunto il momento di cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata.



9 Aggiungete le vongole, sia quelle sgusciate che quelle con il guscio, al sugo affinché si possano insaporire. Ammorbidite il sugo con un mestolo d'acqua di cottura degli spaghetti.



10 Scolate gli spaghetti molto al dente, termineranno la loro cottura in padella con il sugo alle vongole.



- 11** Tritate del prezzemolo fresco e distribuitelo in padella sugli spaghetti ben conditi. Aggiungete, a piacere, una bella macinata di pepe nero.



- 12** Impiattate gli spaghetti con le vongole e ultimate ciascun piatto con una spolverata di prezzemolo tritato fresco.



CONSIGLI

A volte non la presenza di sabbia nei piatti con le vongole. Come evitare?

È necessario che le vongole spurgino per bene, all'interno di acqua salata. Chiedi sempre al tuo rivenditore di fiducia se è necessario farlo anche a casa, e poi puoi farle saltare in un cola pasta senz'acqua prima di metterle in padella.

Posso evitare il peperoncino?

Certo, se non ti piace piccante puoi ometterlo.

Invece della passata posso farlo con i pomodorini freschi?

Certo, se sono di stagione sarà un piatto buonissimo.

Adoro le vongole mi daresti altre ricette facili e veloci?

Provale in [guazzetto allo zafferano](#) e al [cartoccio con lo zenzero](#)