

PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole veraci

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Ci sono le vongole e poi ci sono le **vongole veraci!** Piccoli scrigni ripieni di gusto e odore di mare. Un piatto semplicissimo da fare e molto veloce, ma ricchissimo di bontà e che vi darà tanta soddisfazione! Un ottimo primo da mangiare sia d'estate al mare che d'inverno magari in una cena elegante a base di pesce.

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
VONGOLE VERACI 1 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½
bicchieri
SPICCHIO DI AGLIO 2
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Fate spurgare le vongole nell'acqua per tutta la notte. Passatele poi in una padella molto grande con 2 spicchi d'aglio, l'olio e un pizzico di sale.

Saltate le vongole e non appena si sono aperte spegnete il fuoco.
Lessate intanto gli spaghetti, scolateli al dente e versateli nella padella.



2 Ora riaccendete il fuoco e mantecate la pasta alle vongole.



3 Appena prima di servire il piatto in tavola, cospargetelo di prezzemolo tagliato molto finemente e una spolverata di pepe.

CONSIGLI

Come faccio a riconoscere quelle veraci da quelle normali?

Per prima cosa ci deve essere al banco del pesce l'etichetta che ne indichi la qualità e la provenienza. È una legge e come tale deve essere applicata.

Come si fa a vedere se sono buone?

Le vongole al momento dell'acquisto devono essere ben chiuse, quelle aperte o rotte vanno assolutamente scartate.

Come si fa un buono spurgo?

Metti le vongole in acqua e una manciata di sale e lasciale lì almeno 3 ore.

Adoro le vongole, mi daresti altre ricette?

Se ti piacciono i sapori particolari prova quelle al [tabasco](#) e con [le cozze sugli scialatielli](#)