

PRIMI PIATTI

Spaghetti con vongole e cime di rapa

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 kg di vongole
500 g di cime di rapa
200 g di pomodorini datterini
500 g di spaghetti
1 spicchio di aglio
prezzemolo
origano
sale
pepe e olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

- 1 Mettete le vongole in un recipiente e copritele di acqua salata fredda. Tenetele a spurgare per un'ora, cambiate l'acqua e ripetete l'operazione un'altra volta.

Lavate i pomodorini e tagliateli a metà. Sistemateli su una teglia con carta da forno, condite con sale, pepe, olio e origano e fate essiccare in forno a 100° per 2 ore. Pulite le cime di rapa, lavatele e scottatele per 2/3 minuti in acqua bollente salata. Fatele sgocciolare bene dopo averle tolte dall'acqua.

Fate aprire le vongole in una pentola. Fate un battuto con l'aglio e il prezzemolo e mettetelo in una padella capiente con un po' di olio. Trasferite le vongole aperte in padella, tenendo da parte il liquido e aggiungete le cime di rapa. Cuocete gli spaghetti molto al dente in acqua poco salata e fateli saltare in padella con il liquido delle vongole.

Trasferite nel piatto da portata e decorate con i pomodorini.