

SALSE E SUGHI

Sugo di vongole con pomodoro

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

vongole con guscio
prezzemolo
cipolla
vino bianco
pomodori
olio
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere le vongole in ammollo in acqua e sciacquare bene (cambiare spesso l'acqua) fino a quando l'acqua risulta limpida.



2 Mettere dell'olio in una padella, versare le vongole scolate, coprire e lasciare aprire tutte le vongole, sgusciarle e tenere da parte il mollusco.





- 3 In una padella mettere un filo di olio con una cipolla tagliata, far soffriggere, quando inizia a colorare unire le vongole, il prezzemolo, il peperoncino, un pizzico di sale e del vino, mescolare e lasciare evaporare.



- 4 Aggiungere il pomodoro precedentemente tagliato grossolanamente e terminare la cottura.

