

SECONDI PIATTI

Vongole al tabasco

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

VONGOLE 500 gr

POMODORI VERDI 1

VODKA 1 cucchiaio da tavola

SALSA TABASCO 1 cucchiaio da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

Vongole al tabasco, una ricetta perfetta se volete accompagnare l'aperitivo con qualcosa di diverso da olive e salatini...La ricetta delle vongole al tabasco è sfiziosa e semplice, non vi resta che provare! Di certo una volta fatte diverranno un vostro grande cavallo di battaglia da fare e rifare tante volte. Provate questa ricetta e vedrete che vi piacerà di certo se amate i sapori di gran carattere e particolari. Se amate poi questo condimento vi invitiamo a realizzare anche un'altra ricetta, che ne dite di provare questi [eclair](#) perfetti per un buffet?

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una padella di ferro, quindi aggiungete le vongole dopo averle lasciate in ammollo in acqua per diverse ore.



- 2 Coprite la padella con un coperchio e preparate il pomodoro.

Tagliate il pomodoro a dadini piccoli eliminando i semi e l'acqua di vegetazione.



- 3 Trasferite i dadini di pomodoro in una ciotola e conditeli con la vodka, il tabasco e del sale.



- 4 Una volta aperte tutte, prendete una vongola alla volta e togliete la parte di guscio senza mollusco.



- 5 Ora, aiutandovi con un coltellino, staccate il mollusco dal guscio cercando di non romperlo e lasciandolo nel suo guscio.



- 6 Coprite il mollusco nel guscio con i dadini di pomodoro messi da parte, allineate le vongole in un vassoio e servite.

