

ANTIPASTI E SNACK

Zuppetta di patate con le vongole

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Zuppetta di patate con le vongole: un piatto che può essere un antipasto sfizioso ma, aumentando le dosi, anche un ottimo primo piatto. Facile e veloce ed economico, cosa che non guasta mai!

INGREDIENTI

VONGOLE 30
PATATE medie - 2
CIPOLLE ROSSE DI TROPEA 1
LATTE ½ bicchieri
PANNA FRESCA
PEPE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa prepariamo le vongole, la mattina sarebbe meglio. Mettiamole a bagno in acqua salata, buttando via quelle rotte o aperte, lasciamole riposare per alcune ore in modo che spurghino bene. Scaldiamo una padella, aggiungiamo olio extravergine d'oliva e

l'aglio e facciamo aprire le vongole a fiamma vivace. Uniamo anche un poco di vino bianco.



2 Teniamo le vongole da parte e filtriamo il liquido.



3 Tagliamo a cubetti le patate, tritiamo la cipolla e soffriggiamola in una casseruola. Uniamo le patate e dopo alcuni minuti insaporiamo con il liquido delle vongole. Portiamo a cottura unendo il latte. Frulliamo con il frullatore ad immersione e completiamo con un goccio di panna.



4 Impiattiamo mettendo un mestolino di crema in un piatto fondo. Aggiungiamo 5 vongole per piatto e condiamo con prezzemolo tritato ed un giro di olio extravergine d'oliva.