

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppetta vongole e patate

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



**Zuppetta vongole e patate:** un piatto facile da preparare, semplice nei sapori ma gustosissimo! La salinità delle vongole viene esaltata dalla patata e dalla presenza del pomodoro. Un piatto da realizzare quando avete voglia di coccolarvi un po', ma decisamente ideale anche per una cena di classe ed elegante. Si tratta di una versione infatti diversa e innovativa rispetto al solito soubise che piacerà di certo a chi ama miscelare ingredienti e sapori diversi. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! Se amate mescolare ingredienti di mare e terra, vi consigliamo anche un altro piatto molto facile e saporito: [seppie con piselli](#), davvero fantastico!

## INGREDIENTI

VONGOLE 1 kg

PASSATA DI POMODORO 350 gr

PATATE 2

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare la ricetta della zuppetta vongole e patate, scaldate due cucchiaini d'olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio in un tegame abbastanza capiente da contenere tutte le vongole.

Quando l'olio sarà caldo, unite le vongole e lasciatele aprire a tegame coperto.



- 2 Trasferite il fondo di cottura che si sarà creato in una ciotola filtrandolo attraverso un colino a maglie fitte.



- 3 In un altro tegame, fate scaldare il fondo di cottura delle vongole filtrato con un peperoncino rosso.



- 4 A questo punto, unite la passata di pomodoro e lasciatela cuocere per una decina di minuti affinché s'insaporisca bene e si restringa leggermente.



- 5 Sbucciate, lavate e tagliate le patate a cubettini piuttosto piccoli ed unitele al tegame con il sugo di pomodoro.



**6** Intanto che le patate cuociono, sgusciate metà delle vongole messe da parte.

Quando le patate saranno cotte ed il sugo di pomodoro sarà leggermente ristretto, unite anche le vongole (sia quelle sgusciate che quelle con il guscio) al tegame e lasciate insaporire per 5 minuti circa.



**7** Servite la zuppetta di vongole e patate ancora ben calda.