

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di vongole al pomodoro

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Campania**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **zuppa di vongole al pomodoro** è una ricetta sorprendente. Una preparazione velocissima preparata con delle vongole e dei pomodori freschi. Quando una ricetta è molto semplice, ovvero conta un numero di ingredienti molto limitato come in questo caso, dovrete fare molta attenzione a che questi ingredienti siano davvero di primissima qualità.

In questo caso dovrete acquistare vongole freschissime e pomodori saporiti per ottenere una zuppetta di vongole e pomodoro veramente

gustosa, il segreto è tutto lì, e se non siete molto esperti in cucina nessun problema, basterà seguire i nostri consigli e il più è fatto! Se amate poi i piatti con questi frutti di mare e ne cercate altri veloci, vi proponiamo di realizzare anche gli **gnocchi con cozze e vongole**, un piatto strepitoso dal successo assicurato!

INGREDIENTI

VONGOLE 1 kg

POMODORI 300 gr

VINO BIANCO ½ bicchieri

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREZZEMOLO 1 cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

- 1** Fate scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva in un tegame preferibilmente in terracotta. Aggiungete l'aglio affettato e lasciate che soffrigga fino a diventare dorato.





2 A questo punto unite il vino bianco e lasciate evaporare la parte alcolica a fiamma vivace.



3 Nel frattempo lavate e tagliate i pomodori a pezzetti, quindi uniteli alla preparazione nel tegame. Aggiungete anche del prezzemolo tritato e lasciate cuocere a tegame coperto per circa 15 minuti.





4 Quando il pomodoro è giunto a bollire, aggiungete le vongole preventivamente lasciate in ammollo in acqua per farle spurgare bene dalla sabbia.

Mescolate, coprite parzialmente il tegame e lasciate cuocere per circa 5 minuti, ovvero il tempo che le vongole si aprano e s'insaporiscano con il sughetto.





5 Servite la zuppa calda o tiepida accompagnandola, a piacere, con del pane bruschettato e agliato.



CONSIGLIO