

PRIMI PIATTI

Bavette vongole zucchine e pomodori

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

250 g di bavette
1 kg di vongole veraci
2 pomodori perini maturi
2 zucchine
2 spicchi d'aglio
1 bicchiere di vino bianco secco
prezzemolo tritato
olio extravergine di oliva
pepe nero.

Le **bavette vongole zucchine** e pomodori sono un gustoso primo piatto decisamente saporito ma facile da fare. Sono l'ideale per chi ama stupire e cerca di andare fuori dagli schemi classici.

L'accoppiata zucchine-vongole è molto delicata e crea un mix decisamente ottimo che piacerà anche a chi in genere ama di più i gusti classici. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta! Se vi dovessero avanzare delle vongole provate a realizzare anche la ricetta del [sauté di vongole](#): eccezionale!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle bevette vongole zucchine e pomodori, assicuratevi di avere a disposizione per tempo tutti gli ingredienti.



- 2 In una padella fare aprire le vongole sfumando con il bicchiere di vino bianco e tenere da parte conservando e filtrando il liquido di cottura. Scottare, spellare e tritare i pomodori. Tagliare le zucchine a fiammifero.



- 3 Nella padella delle vongole rosolare gli spicchi d'aglio con un po' d'olio aggiungere il pomodoro, cuocere 5 minuti, poi aggiungere le zucchine.



- 4 Lasciare insaporire per 10 minuti e aggiungere le vongole.



5 Cuocere ancora qualche minuto per amalgamare e insaporire il tutto.



6 Scolare le bavette al dente, mettere in padella con il sugo e un po' del liquido di cottura, prezzemolo e pepe nero.



7 Saltare velocemente e impiattare.



CONSIGLIO

Si può preparare in anticipo il sugo?

Direi di no, le vongole indurirebbero. Ti consiglio di prepararlo al momento.

Posso utilizzare solo la pasta lunga?

Ci sta molto bene quella lunga, ma a mio avviso anche un bel formato corto ma grande si sposa bene.

Potrei aggiungere un po' di peperoncino?

Sì se piace a tutti certo!