

PRIMI PIATTI

Linguine a vongole di Amedeo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr
VONGOLE 1 kg
SPICCHIO DI AGLIO 4
POMODORI CILIEGINI 10
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
VINO BIANCO 1 bicchiere
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

Le **linguine a vongole** non contengono imperfezioni, né di grammatica né di sapore! Questo piatto di ispirazione campana, viene infatti chiamato proprio così e la sua meraviglia si basa sulla semplicità della ricetta. Bastano pochi e ottimi ingredienti per creare un primo piatto saporito e degno di un re! Questo primo piatto di mare semplicissimo, racchiude in se una marea di sapori e profumi che di certo vi conquisteranno già dalla prima forchetta! Provate questa ricetta favolosa e se cercate un secondo piatto altrettanto saporito, ecco allora per voi il nostro consiglio: [orata al sale!](#)

PREPARAZIONE

- 1 Prendete una padella, fatevi scaldare un generoso giro d'olio extravergine d'oliva insieme agli spicchi d'aglio tritati finemente, il peperoncino tagliato a metà e il prezzemolo tritato finemente.



- 2 Quando l'olio incomincia a sfrigolare aggiungete le vongole e lasciatele cuocere per circa 2 minuti a padella coperta.



- 3** Ora sfumate le vongole con il vino bianco e lasciate cuocere a fiamma alta in modo tale che evapori la parte alcolica.



- 4** Sgusciate le vongole e trasferitele in una ciotola, conservando le più belle con il guscio e mettendole da parte per la decorazione finale.



- 5** Filtrate con un colino il liquido di cottura delle vongole e unitelo alle vongole sgusciate nella ciotola.



- 6 Frullate le vongole con il liquido aiutandovi con un frullatore ad immersione realizzando una crema densa.

Riunite la crema ottenuta e le vongole intere in una padella.





7 Aggiungete i pomodorini tagliati a metà e lasciate cuocere il tutto a fiamma moderata.



8 Mettete una pentola colma di acqua sul fuoco e portate ad ebollizione. Quando l'acqua bolle, salate e tuffateci le linguine e fatele cuocere al dente.

Scolate la pasta e aggiungetela in padella spolverando di prezzemolo tritato finemente.





9 Servite le linguine con un filo di olio a crudo e una spolverata di pepe.





CONSIGLI

A volte trovo della sabbia nelle vongole, come posso fare?

Innanzitutto scarta quelle già aperte o rotte, e dopo averle fatte spurgare picchiettale su un piano o falle saltare in un colapasta, in modo che con il salto espellino i granelli di sabbia, qualora ci fossero.

Posso utilizzare anche altri formati di pasta?

Certo, oltre a tutte le varianti di pasta lunga, potresti utilizzare ad esempio dei paccheri a patto che siano di ottima qualità

Quanto tempo prima posso preparare il condimento?

Puoi prepararlo la mattina per la sera e lasciarlo in frigorifero, ma ti consiglio di non andare oltre perché le vongole sono molto delicate.

Mi piacciono molto le vongole, mi consiglieresti altre ricette?

Potresti provarle in abbinamento con la [pasta e fagioli](#) e con i [calamari](#)