

PRIMI PIATTI

# Linguine con pomodorini, vongole e pinoli

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **12 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr

VONGOLE 500 gr

POMODORI CILIEGINI 300 gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6

cucchiaini da tavola

PINOLI 80 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

Se state pensando di organizzare una cena elegante e di classe, perfetta per i vostri amici o parenti, sappiate che questo è il piatto che farebbe proprio al caso vostro. Le linguine con pomodorini, vongole e pinoli sono perfette per chi ha voglia di portare a tavola un piatto di mare con una marcia in più. Provatelo vi stupirà, e se volete abbinare un ottimo secondo, ecco allora per voi un'ottima idea: provate [l'orata all'isolana!](#)

# PREPARAZIONE

**1** Dopo averle ben spurgate in acqua fredda, fate aprire le vongole in una casseruola con due cucchiaini d'olio extravergine d'oliva ed uno spicchio d'aglio schiacciato.

Una volta che tutte le vongole saranno aperte, sgusciate la metà.

Mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua salata e portatela ad ebollizione per la cottura delle linguine.

Nel frattempo, fate scaldare l'olio rimanente in una padella capiente insieme a due spicchi d'aglio sciacciati.

Quando l'olio inizia a sfrigolare unite alla padella i pomodorini lavati e tagliati a metà e lasciate cuocere a fuoco medio fino a quando i pomodorini avranno rilasciato parte della propria acqua di vegetazione.



**2** Unite alla preparazione le vongole sgusciate e quelle intere e lasciate insaporire il tutto per pochi minuti o fino a quando il sugo si sia leggermente ristretto.



3 Unite, infine i pinoli leggermente tostati in padella ed il prezzemolo tritato.



4 Nel frattempo avrete tuffato le linguine nell'acqua bollente e le avrete cotte al dente.

Scolate le linguine e trasferitele nella padella con il sugo di vongole per condirle.





5 Servite immediatamente distribuendo, a piacere, altro prezzemolo appena tritato su ciascun piatto.