

PRIMI PIATTI

Linguine con vongole e bottarga di muggine

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **linguine con vongole e bottarga di muggine** sono un **primo piatto** che strilla mare e sole a pieni polmoni! Un piatto raffinato, da grande ristorante italiano, facilissimo da replicare in casa per tutti quelli che vorranno fare una ottima figura a tavola, con qualche amico, con un ospite ma soprattutto con sè stessi!

INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr

VONGOLE veraci - 1 kg

BOTTARGA di muggine - 30 gr

ARANCE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
facoltativo - 1

SALE

PREPARAZIONE

1 Prendete una casseruola e fate bollire dell'acqua salata.

Una volta che l'acqua bolle, tuffatevi le linguine e fate cuocere per il tempo necessario.

Prendete una padella con un giro d'olio, uno spicchio di aglio tritato fine, se vi piace un peperoncino tagliato a metà e fate prendere calore.



2 Quando l'olio inizia a sfrigolare aggiungete le vongole e lasciate cuocere a padella chiusa per far sì che si crei il vapore necessario per farle aprire; se necessario aggiungete un po' di liquido della pasta.



- 3 Quando vedete che le le prime valve si stanno aprendo, aggiungete la scorza di arancio e continuate a far cuocere.



- 4 Quando si saranno aperte tutte, spegnete il fuoco in modo tale da non stracuocerle.

Ora, scolate la pasta al dente, aggiungetela al sugo e fate amalgamare bene.



- 5 Mettete il prezzemolo tritato e levate le scorze di arancia.



6 Spegnete il fuoco e aggiungete la bottarga di muggine grattugiata e amalgamate.

Servite le linguine con vongole e bottarga di muggine con un giro di olio a crudo e scorza di arancia grattugiata.



CONSIGLIO

Con le vongole è sempre un terno al lotto: come faccio ad evitare la sabbia?

Bene, in effetti è una questione molto dibattuta, secondo noi bisogna procedere in questo

modo: far spurgare molto bene i mitili in acqua fredda anche per un paio d'ore, poi sarà necessario eliminare qualsiasi esemplare che rimanga chiuso durante la cottura ed infine consigliamo di filtrare il fondo di cottura cosicché la sabbia possa essere facilmente eliminata.

A me piacerebbe vedere la ricetta degli spaghetti con le vongole, senza altre aggiunte, dove la trovo?

Ecco la ricetta degli [spaghetti con le vongole](#), saporita e veloce!