

PRIMI PIATTI

Linguine cozze e vongole

di: *Patty*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **12 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se stai cercando un primo di pesce facile e velocissimo da fare, non puoi fare altro che provare le linguine cozze e vongole!

Sono semplici e terribilmente buone!

INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr

COZZE 600 gr

VONGOLE VERACI 500 gr

PREZZEMOLO ciuffo - 1

POMODORINI CILIEGINO 250 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

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

SALE

PREPARAZIONE

1 Per preparare le linguine cozze e vongole, comincia facendo spurgare le vongole in acqua

salata per almeno 1 ora.

Poi pulisci le cozze, rimuovendo il bisso.

Versa cozze e vongole in una padella ampia e lasciale aprire a fuoco vivo per qualche minuto.

Scolale, lasciale raffreddare un minuti e poi comincia sgusciarle. Lasciandone qualcuno con il guscio qua e là.

Se trovi qualche vongola ancora chiusa, scartala. Probabilmente è piena di sabbia e per una vongola o due, è meglio non rischiare.





2 Schiaccia uno spicchio d'aglio e rimuovi la buccia.

Nella padella di prima, versa un filo d'olio abbondante. E metti a rosolare l'aglio. Intanto metti. Cuocere le linguine.

Versa dei pomodorini su un tagliere e tagliali a metà. Uno per uno o tutti insieme come faccio io. Mettili in padella e lasciali rosolare un minuto con l'aglio.





3 Aggiungi nella padella l'acqua che hai scolato dai frutti di mare, aggiungi il sale e lascia cuocere finchè la pasta non sarà pronta.

Versa in padella cozze e vongole e scola la pasta al dente direttamente nella padella.





4 Aggiungi nella padella un paio di mestoli d'acqua di cottura e lascia ridottare a fuoco vivo per un paio di minuti, mescolando,

Aggiungi il del prezzemolo tritato e continua a mescolare.

Impiatta, termina con altro prezzemolo tritato e un giro di olio a crudo.

Le tue linguine cozze e vongole sono pronte per essere divorate!



