

PRIMI PIATTI

Linguine zenzero e vongole

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Linguine zenzero e vongole: un abbinamento che potrebbe sembrare insolito ma che riesce benissimo. L'aroma fresco ma, al tempo stesso, leggermente pungente dello zenzero esalta la sapidità delle vongole. In poche parole: un piatto di pasta eccezionale!

INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr
VONGOLE 500 gr
ZENZERO 2 cm
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
BRODO DI PESCE 1 mestolo
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE

PREPARAZIONE

1 Ponete subito una pentola colma d'acqua salata sul fuoco per portarla ad ebollizione; vi

servirà per la cottura delle linguine.

Nel frattempo fate scaldare l'olio extravergine d'oliva insieme allo zenzero spellato e tagliato a bastoncini in una padella ampia.

Lasciate che lo zenzero si dori leggermente, in questo modo andrà ad aromatizzare l'olio.

Unite, a questo punto, le vongole ben spurgate in acqua fredda.



2 Incoperchiate la padella e lasciate aprire le vongole.

Unite alla padella un mestolo di brodo ed il prezzemolo e protraete la cottura per qualche altro minuto.



3 Avrete, nel frattempo, tuffato le linguine nell'acqua bollente e le avrete cotte al dente.

Scolate le linguine e trasferitele in padella con le vongole e mantecate il tutto.



- 4 Servite le linguine ben calde distribuendo su ciascun piatto altro prezzemolo appena tritato.

CONSIGLI

Non so se piace a tutto lo zenzero, come posso fare?

Puoi farlo soffriggere e toglierlo appena senti l'aroma salire dalla padella.

Posso utilizzare lo zenzero in polvere?

Sì anche se quello fresco è tutto di un altro livello.

Mi daresti altre ricette con lo zenzero? Mi piace molto!

Prova i [gamberi allo zenzero](#) e la [zuppa di zucca](#)