

PRIMI PIATTI

Linguine zenzero e vongole

di: *Cookaround*

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.