

PRIMI PIATTI

# Orecchiette con funghi porcini e vongole

di: *lumica*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

1 kg di vongole  
4 o 5 funghi porcini medi  
300 g di orecchiette fresche  
aglio  
olio  
peperoncino  
prezzemolo  
vino bianco.

## PREPARAZIONE

- 1 Far soffriggere nell'olio l'aglio intero e il peperoncino, poi aggiungere i funghi tagliati finemente e lasciar rosolare.

Bagnare con un po' di vino e lasciare evaporare.



**2** Nel frattempo fare aprire in una padella le vongole e sgusciarne almeno la metà.

Togliere l'aglio e aggiungere le vongole con l'acqua di cottura.



**3** A fine cottura aggiungere del prezzemolo tritato.



4 Cuocere le orecchiette, scolarle e farle mantecare nel condimento di funghi e vongole.

