

ZUPPE E MINESTRE

Pasta e fagioli con le vongole

di: *ciliegia*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se state cercando un primo piatto insolito e particolare ma decisamente molto saporito, vi consigliamo di provare la **pasta e fagioli con le vongole**. Si sa la più famosa prevede l'abbinamento con le cozze, ma questa con le vongole vi stupirà decisamente! Provate questa ricetta dal gusto eccezionale, che di certo piacerà anche a tutti i vostri commensali! E se vi dovessero avanzare delle vongole?

Realizzate anche un gustoso [sauté](#): buonissimo e tanto facile!

INGREDIENTI

FAGIOLI CANNELLINI già lessati - 200 gr

VONGOLE 1 kg

PASTA GRAMIGNA o altra pasta corta -
200 gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

ALLORO 1 foglia

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Lavate bene le vongole sotto l'acqua corrente quindi lasciatele a bagno fino al momento di cuocerle.

Scaldate un bel giro d'olio in una padella ampia e fatevi imbiondire gli spicchi d'aglio interi e leggermente schiacciati.



- 2 Scolate le vongole e mettetele nella padella (fate attenzione agli schizzi d'olio, eventualmente eseguite questa operazione fuori dal fuoco).



- 3 Pepate abbondantemente, copritele e tenetele sul fuoco vivace per pochi minuti fino a

che tutte le valve saranno aperte.

Prelevate le vongole dalla padella con la schiumarola, eliminate quelle che non si sono aperte e sgusciate le altre lasciandone una ventina con il guscio che userete per decorare i piatti.



4 Versate il contenuto della padella nella casseruola con i fagioli filtrando il liquido.



5 Unite le vongole e la pasta, mescolate e lasciate cuocere per circa un quarto d'ora.



- 6 Aggiungente via via dell'acqua bollente per mantenere la preparazione umida e per consentire alla pasta di cuocere correttamente.



7 Non aggiungete sale perché il liquido rilasciato dalle vongole è in genere molto salido.

Quando la pasta è cotta, scartate gli spicchi d'aglio e lasciate intiepidire la zuppa per qualche minuto prima di servirla.

CONSIGLIO