

SECONDI PIATTI

Sautè di vongole

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

VONGOLE 1 kg

VINO BIANCO 1 bicchiere

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

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 2

Sautè di vongole, anche se il nome tradisce delle origini non propriamente italiane, possiamo dire che questo piatto si è guadagnata più che la cittadinanza onoraria del nostro bel Paese.

Il sautè di vongole, come per altro anche quello di cozze, è davvero diventato un classico della cucina di mare italiana, soprattutto grazie all'abbondanza di questi molluschi nei nostri mari. E se avete esagerato nel comprare le vongole, provate a farle con gli [spaghetti](#)!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del sauté di vongole, fate soffriggere in padella uno spicchio d'aglio in camicia e del peperoncino fresco.



- 2 Aggiungete, successivamente le vongole ben spurgate.



- 3 Dopo qualche minuto, appena prima che le vongole si aprano, irrorate con del vino bianco e continuate la cottura a padella scoperta.



4 Tritate del prezzemolo fresco ed unitelo alla vongole aperte in padella.



5 Scolate le vongole filtrando direttamente il fondo di cottura attraverso un colino a maglie molto fitte.



6 Servite le vongole bagnandole con il liquido di cottura ben filtrato e qualche pezzettino di peperoncino fresco.



CONSIGLI