

PRIMI PIATTI

# Spaghetti con le vongole

---

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

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

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Gli spaghetti con le vongole sono una ricetta classica della cucina italiana, possiamo dire, senza timore di smentita, che questo **piatto** è uno dei [primi di pesce](#) più apprezzati e replicati in tutto il mondo, anche la versione degli [spaghetti alle vongole in rosso](#) è molto rinomata sulle tavole degli italiani e non.

La ricetta degli spaghetti con le vongole è molto semplice, richiede pochi ingredienti ma di qualità, per realizzarla a regola d'arte ti consigliamo di seguire la nostra video ricetta con passo passo fotografico, vedrai che anche tu potrai portare a tavola un piatto degno di uno chef!

Ecco per te altre ricette di vongole che potrebbero piacerti:

[Sautè di vongole](#)

[Scialatielli cozze e vongole](#)

[Linguine cozze e vongole](#)

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

VONGOLE 1 kg

PREZZEMOLO 1 mazzo

VINO BIANCO mezzo bicchiere - 125 ml

SPICCHIO DI AGLIO 2

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Da fare qualche ora prima della preparazione vera e propria: togli le vongole dalla loro retina e mettile dentro ad uno scolapasta che possa contenerle tutte, metti lo scolapasta in una bacinella di misura giusta per poterlo contenere tutto fino all'orlo e riempi di acqua fresca, va bene quella del rubinetto. Lascia le vongole in ammollo per diverse ore, fino al momento di utilizzarle.
- 2 Estrai lo scolapasta dalla bacinella con tutte le vongole al suo interno, vedrai che l'acqua che rimane nella bacinella sarà torbida e carica della sabbia che le vongole hanno spurgato. Sciacqua le vongole per un'ultima volta sotto l'acqua corrente e mettile in una pentola, copri con il coperchio e accendi il fuoco. Vedrai che nel giro di pochi minuti le vongole inizieranno ad aprirsi per effetto del calore. Tienile sul fuoco per un paio di minuti, sempre coperte fino a che non saranno tutte aperte, dopo di che spegni il fuoco e toglì il coperchio.





- 3** In un tagliere metti il prezzemolo e l'aglio sbucciato, con un coltellino ben affilato tritura tutto insieme in modo da creare un mix tra i due ingredienti.



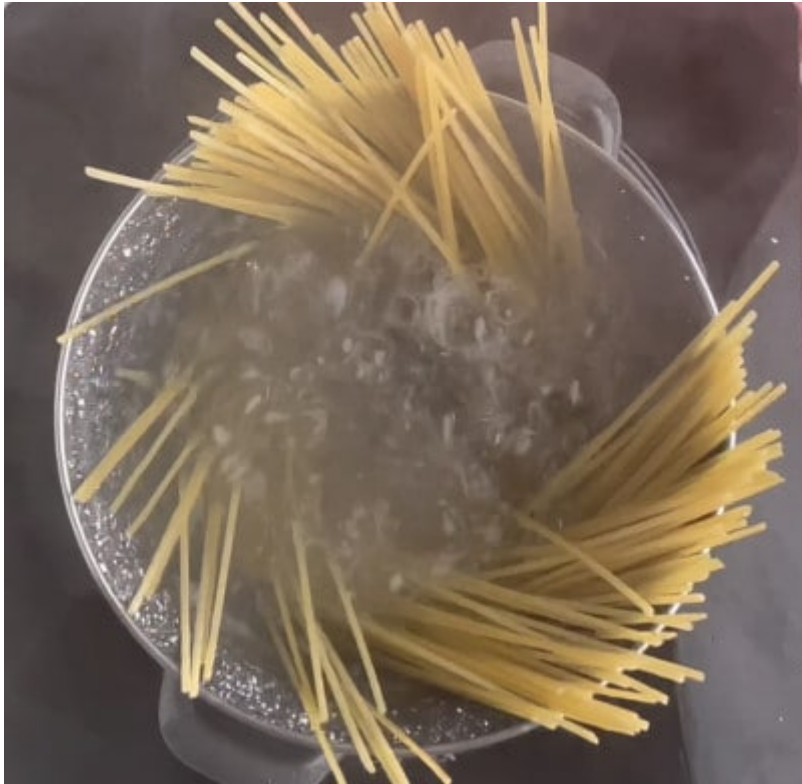
- 4** Riprendi le vongole, elimina i gusci vuoti e rotti e, molto importante, elimina i molluschi che non si sono aperti con il calore del fornello. Sposta le vongole buone in una ciotola e, in un'altra ciotola, filtra il liquido rilasciato durante l'apertura a caldo.
- 5** Prendi una padella larga, capiente abbastanza da contenere anche gli spaghetti cotti, versa l'olio extravergine di oliva, aggiungi il trito aromatico, fai scaldare un minuto scarso

e poi aggiungi le vongole insieme al liquido filtrato. Mescola per far insaporire, dopo qualche minuto, quando il liquido inizia a ritirarsi, sfuma con del vino bianco, fai evaporare e spegni.





**6** Riempi di acqua la pentola per cuocere gli spaghetti, quando l'acqua raggiunge il bollore, abbassa la fiamma e butta un pugno di sale grosso. Alza di nuovo la fiamma per tornare a bollire e versaci gli spaghetti, fai cuocere al dente, per questa ricetta devi togliere la pasta almeno 2 minuti prima dei tempi indicati sulla confezione, questo perché la cottura verrà ultimata nella padella con il sugo.



- 7 Quando mancano 2 minuti al termine della cottura della pasta, scolala e mettila nella padella con le vongole. Aggiungi un mestolo dell'acqua di cottura e fai cuocere su fuoco vivace mescolando e scuotendo la padella.





- 8** Aggiungi anche il peperoncino tagliato a piccole rondelle e altro prezzemolo se lo gradisci,  
Cuoci fino a che l'acqua di cottura non si sarà assorbita.



- 9 Puoi decidere di portare in tavola gli spaghetti alle vongole lasciandoli nella padella, poi ogni commensale si farà il suo piatto, oppure puoi portare i piatti già fatti, in questo caso ricordati di distribuire in modo equo il condimento!

