

PRIMI PIATTI

Spaghetti con le vongole

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

VONGOLE 1 kg

SPICCHIO DI AGLIO 3

PREZZEMOLO 1 mazzo

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

SALE

Gli **spaghetti con le vongole** sono uno di quei piatti che si apprezzano sempre, sia in estate che in inverno. E' un piatto semplice e come tutte le cose semplici, regala emozioni davvero inaspettate!

Veloce e saporito sarà il vostro cavallo di battaglia, farete leccare le dita anche ai vostri amici più ingessati!

PREPARAZIONE

- 1 Preparate un trito fine con l'aglio ed il prezzemolo.

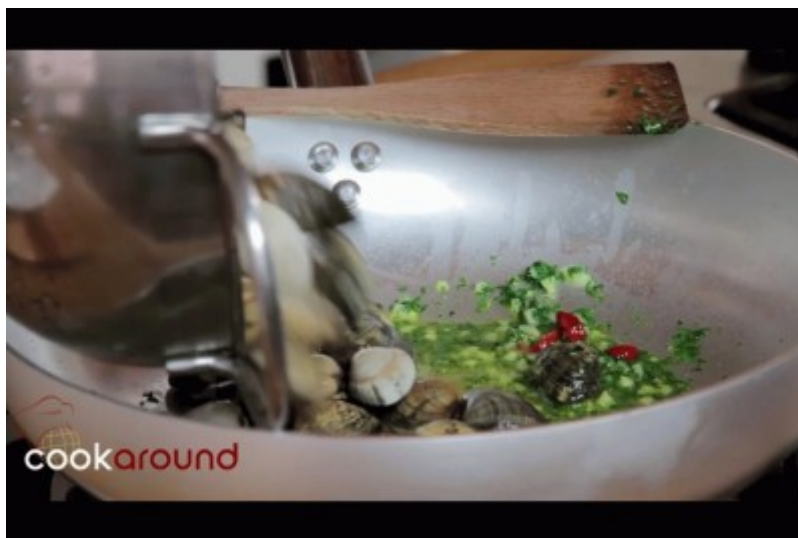


- 2 Scaldate un abbondante giro d'olio in una padella, quindi unitevi il trito di aromi e lasciate soffriggere a fuoco moderato.

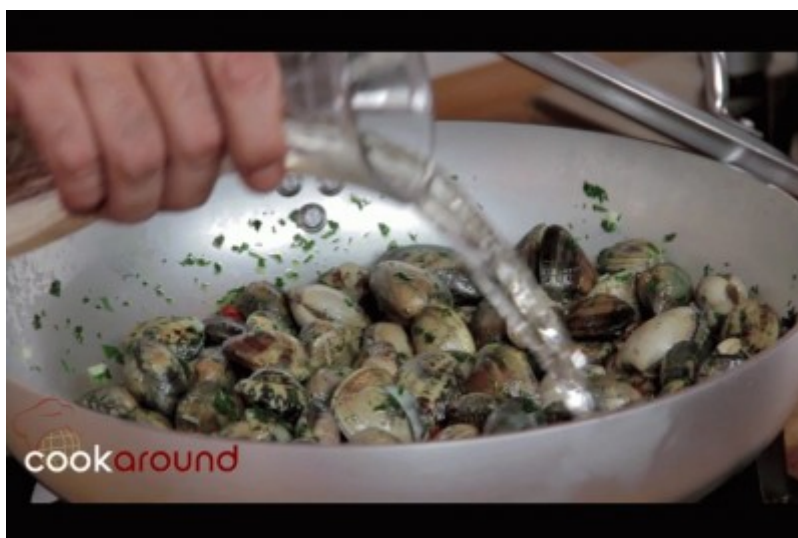
Aggiungete un peperoncino, con o senza semi a piacere, tagliato a rondelle.



- 3 Sciacquate le vongole che avrete lasciato in ammollo in acqua per diverse ore e unitele alla padella con il soffritto, mescolate e lasciatele prendere calore a padella coperta.



- 4 Prima che le vongole si aprano completamente, sfumatele con mezzo bicchiere di vino bianco, coprite nuovamente la padella e lasciate che si aprano.



- 5 Nel frattempo tuffate la pasta nell'acqua bollente adeguatamente salata.



- 6 Scolate la pasta molto al dente e trasferitela direttamente nella padella con il sugo, mescolate e lasciate cuocere per qualche minuto affinché gli spaghetti possano assorbire il sapore del fondo di cottura dei mitili.



- 7 Nel frattempo tritate un ciuffo di prezzemolo e una punta di peperoncino.

Distribuite gli spaghetti nei piatti da portata e ultimate con una spolverata di prezzemolo, poco peperoncino e un bel giro d'olio extravergine d'oliva.

CONSIGLIO