

PRIMI PIATTI

Spaghetti con vongole e cime di rapa

di: *Chiacchiere ai fornelli*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di vongole
500 g di cime di rapa
200 g di pomodorini datterini
500 g di spaghetti
1 spicchio di aglio
prezzemolo
origano
sale
pepe e olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

1 Mettete le vongole in un recipiente e copritele di acqua salata fredda. Tenetele a spurgare per un' ora, cambiate l'acqua e ripetete l'operazione un'altra volta.

Lavate i pomodorini e tagliateli a metà. Sistematele su una teglia con carta da forno, condite con sale, pepe, olio e origano e fate essiccare in forno a 100° per 2 ore. Pulite le cime di rapa, lavatele e scottatele per 2/3 minuti in acqua bollente salata. Fatele sgocciolare bene dopo averle tolte dall'acqua.

Fate aprire le vongole in una pentola. Fate un battuto con l'aglio e il prezzemolo e mettetelo in una padella capiente con un po' di olio. Trasferite le vongole aperte in padella, tenendo da parte il liquido e aggiungete le cime di rapa. Cuocete gli spaghetti molto al dente in acqua poco salata e fateli saltare in padella con il liquido delle vongole.

Trasferite nel piatto da portata e decorate con i pomodorini.