

PRIMI PIATTI

Spaghetti vongole e gamberetti

di: *Rossella*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **12 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

SPAGHETTONI 400 gr
VONGOLE VERACI 1 kg
GAMBERETTI SGUSCIATI 250 gr
PREZZEMOLO 1 mazzetto
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
SPICCHI DI AGLIO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

Se volete stupire i vostri ospiti in una occasione speciale, oppure volete semplicemente preparare per voi e per i vostri cari qualcosa di simpatico e sfizioso, dovete assolutamente provare la ricetta degli spaghetti vongole e gamberetti.

Un primo piatto di mare decisamente semplice ma dal successo assicurato. L'abbinamento gamberetti-vongole è sempre molto gradito e con la pasta lunga si sposa in maniera perfetta. Provate questa ricetta squisita e vedrete che bontà!

Se cercate altre ricette con le vongole, ecco per voi altre idee interessanti:

sauté di vongole
zuppa di vongole al pomodoro
scialatielli cozze e vongole

Preparazione

- 1 In una padella fate aprire le vongole senza farle cuocere troppo. con olio uno spicchio di aglio e gambi di prezzemolo tenete da parte il loro brodo di cottura dopo averlo filtrato bene.





- 2** In una padella versate dell'olio d'oliva aggiungete lo spicchio d'aglio ed il peperoncino a fettine, rosolate appena, Unite i gamberetti sgusciati e fate cuocere sul fuoco a fiamma vivace per circa un minuto. aggiungete le vongole ed insaporite con la loro acqua.





- 3** Lessate gli spaghetti al dente, scolateli e passateli nella padella con il sugo Insaporite con prezzemolo tritato.







Note