

SECONDI PIATTI

Vongole alla brace

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Giappone*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- ½ tazza di salsa di soia
- 2 cucchiaini di miso
- ½ tazza di saké
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1/2 cucchiaino di glutammato monosodico
- 500 g di vongole sgusciate

PREPARAZIONE

- 1 Mescolate in una casseruola tutti gli ingredienti tranne le vongole e portate a bollore; immergetevi i molluschi e poi subito sgocciolateli (lasciando la casseruola con il suo contenuto sopra una fiamma leggera); infilateli su spiedini e cuoceteli alla brace. Serviteli caldi accompagnati con la salsa ugualmente calda. Invece che alla brace la cottura si può eseguire in forno, al grill: ungete leggermente di olio una teglia, accomodatevi i molluschi in uno strato solo e cuoceteli 1-2 minuti per parte; serviteli

accompagnati con la salsa calda.