

SECONDI PIATTI

Vongole in guazzetto allo zafferano

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

VONGOLE 1,5 kg
ZAFFERANO 2 bustine
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
FARINA 2 cucchiari da tavola
PREZZEMOLO

Le vongole in guazzetto allo zafferano diventeranno di certo un vostro asso nella manica. Un piatto semplice e veloce da preparare. L'unica condizione perchè riesca bene? Usate ottime vongole ed avrete un piatto eccezionale, con quella nota di profumo e gusto che solo lo zafferano sa dare. Provate questa ricetta dalla realizzazione semplice ma dal risultato eccezionale! Se amate i frutti di mare vi invitiamo a fare anche la [zuppa](#) di vongole al pomodoro: buonissima!

PREPARAZIONE

1 Lasciate le vongole a bagno per qualche ora in acqua.

Scaldare in un tegame sufficientemente capiente da poter contenere tutte le vongole, l'olio extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio.

Quando l'aglio inizierà a sfrigolare, unite al tegame tutte le vongole e lasciate che si aprano a tegame incoperchiato.



2 Una volta aperte tutte, prelevate dalla casseruola il fondo di cottura e filtratelo con l'aiuto di un colino a maglie fitte.



3 Trasferite il sugo di cottura delle vongole in una padella e scaldatelo a fuoco medio.

Stemperate nel sughetto lo zafferano e la farina così da ottenere una salsa leggermente addensata.





- 4 Servite le vongole ancora calde, nappate con la salsa allo zafferano e spolverizzando il piatto con del prezzemolo fresco tritato al coltello.