ZUPPA DI VONGOLE

Ingredienti per 4 persone:

- Un chilo e mezzo di vongole,
- uno spicchio d'aglio,
- mezzo bicchiere di vino bianco secco,
- 4 pomodori maturi e sodi (pelati, privati dei semi, tagliati a dadini),
- brodo vegetale a piacere,
- 4 cucchiai di olio di oliva,
- un mazzetto di prezzemolo,
- pepe.

Lavate accuratamente le vongole, mettetele nella padella con un cucchiaio d'olio e un po' di vino, incoperchiate e fatele aprire a fuoco vivace scuotendo di tanto in tanto la padella.
Quando saranno tutte aperte, scolatele e filtrate il liquido di cottura tenedolo a parte.
Nel tegame mettete l'olio rimasto con l'aglio e metà prezzemolo tritato e fateli rosolare un pò.
Aggiungete il rimanente vino e fatelo evaporare.
Unite la polpa dei pomodori e il liquido di cottura delle vongole tenuto da parte.
Cuocete per 6/7 minuti.
Aggiungete infine le vongole sgusciate, riportate appena ad ebollizione, togliete il recipiente dal fuoco e versate del brodo vegetale bollente a piacere; cospargete il tutto con il prezzemolo rimasto e un pizzico di pepe appena macinato.
Servite accompagnando la zuppa con fette di pane tostato.