SUGO DI VONGOLE AL POMODORO

Ingredienti:

- vongole,
- pomodori maturi,
- succo di limone,
- aglio,
- prezzemolo.

Scegliete delle vongole freschissime, lavatele, eliminando gli eventuali parassiti presenti sui gusci, tenetele per circa mezz'ora in acqua salata per liberarle dalla sabbia.
Buttatele quindi in poco di olio bollente, con aglio e pepe, per farle aprire.
Sgusciatele, conservando la loro acqua interna.
Lavate i pomodori, privateli degli apici e passateli con il passaverdura.
Occorrono 125 gr. di ortaggi per ogni 100 gr. di vongole sgusciate.
Filtrate l'olio nel quale sono state aperte le vongole, e la loro acqua di sgusciatura; quindi unitela ai pomodori passati.
Fate bollire a fuoco lento fino a ridurre a metà il volume.
Aggiungete le vongole sgusciate, il succo di limone (25 gr. per 100 gr. di vongole già sgusciate), il prezzemolo e fate riprendere il bollore.
Riempite con il sugo bollente i vasi appena lavati con acqua calda per evitare che si rompano: lasciate libero un centimetro e mezzo dalla imboccatura.
Applicate subito le capsule e chiudete con decisione senza però forzare troppo.
Fate bollire per i tempi indicati: 250 cc (60 minuti) - 500 cc (65 minuti) - 1000 cc (95 minuti) - 1500 cc (110 minuti).