INTINGOLO DI VONGOLE

Ingredienti:

- Un kg. di vongole,
- una cipolla,
- prezzemolo,
- uno spicchio di aglio,
- olio,
- burro,
- mezzo kg. di pomodoro,
- un rametto di basilico,
- pepe.

Questo intingolo è ottimo per condire la pasta asciutta.
Fate aprire le vongole mettendole in una casseruola vuota al fuoco e conservate poi l'acqua che ne sarà venuta fuori.
Sgusciate le vongole e lavatele in acqua corrente perché perdano la sabbia che, eventualmente contengono.
Fate un battuto con la cipolla, il prezzemolo e l'aglio e fatelo colorire nell'olio, unitevi le vongole che farete insaporire in questo condimento per qualche minuto.
Mettete allora nella casseruola i pomodori ben sugosi, sbucciati e liberati dei semi, il rametto di basilico, e l'acqua delle vongole passata attraverso una garza.
fate cuocere fino a che il pomodoro sia ben cotto e la salsa abbia la giusta densità.
Assaggiate per vedere se occorra sale e mettete, se vi piace, pepe in quantità.