BAVETTE ALLE VONGOLE E ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo bavette
- 800 g di vongole
- 300 g di zucchine
- 3 pomodori
- 10 cl di vino bianco secco
- 1 scalogno
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo tritato
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1/2 peperoncino
- sale

Lavate le vongole, mettetele in una padella senza alcun condimento e lasciatele aprire a fiamma vivace.
Staccate i molluschi e teneteli da parte.
Scaldate tre cucchiai d'olio e fate appassire lo scalogno tritato, lo spicchio d'aglio intero e mezzo peperoncino.
Eliminate l'aglio, mettete le vongole e le zucchine tagliate a listerelle e il prezzemolo tritato.
Fate insaporire per 5 minuti.
Spruzzate il vino, fate evaporare.
Unite i pomodori spellati e tagliati a dadini, salate.
Portate a cottura.
Lessate le bavette, scolatele e insaporitele nel tegame con zucchine e vongole.