

VONGOLE AI PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di piselli,
- una cipolla,
- quattro cucchiaini di olio,
- un cucchiaio di concentrato di pomodoro,
- acqua,
- sale,
- pepe,
- 1,200 Kg di vongole,
- 200 g di fette di pane (anche a cassetta).

Sgranate i piselli.

Tritate finemente la cipolla e fatela appassire nell'olio caldo, in un tegame.

Diluite il concentrato di pomodoro in un mestolo di acqua tiepida e versatelo nel recipiente.

Unite i piselli, una presa di sale e un pizzico di pepe.

Rimestate, coprite il recipiente e lasciate cuocere a fuoco dolce, per 15-20 minuti.

Nel frattempo spazzolate accuratamente le vongole sotto l'acqua corrente per privarle di ogni traccia di sabbia.

Mettetele in una padella, sul fuoco vivo, senza aggiungere alcun condimento, e lasciatele aprire spontaneamente al calore, scuotendo ripetutamente il recipiente.

Togliete la padella dal fuoco; estraete i molluschi dalle valve, lavateli, aggiungeteli ai piselli 5 minuti prima del termine di cottura e rimestate il tutto.

Fate tostare le fette di pane nel forno.

Trasferite le vongole con i piselli e il loro sugo sul piatto da portata e guarnite il tutto con i crostini.