

ZUPPA DI VONGOLE E COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- una cipolla,
- uno spicchio d'aglio,
- mezzo bicchiere di olio,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- 1 Kg di pomodori pelati,
- 1 Kg di cozze,
- 760 g di vongole,
- sale,
- pepe,
- un ciuffo di prezzemolo,
- pane casereccio.

Tritate la cipolla e l'aglio e metteteli in una casseruola, nella quale avrete già fatto scaldare l'olio.

Lasciate rosolare bene, poi versate il vino bianco e fatelo appena evaporare.

Unite i pomodori, ben sgocciolati dal liquido di conserva, e spappolateli con una forchetta.

Mescolate, portate ad ebollizione, poi abbassate la fiamma e fate addensare dolcemente il sugo.

Spazzolate e lavate energicamente i molluschi sotto l'acqua corrente per liberarli dalle incrostazioni; poi metteteli su fuoco vivo in un grande tegame, senza alcun condimento.

Con il calore le valve si apriranno spontaneamente (scartate invece quelle che restano chiuse).

Distribuite ora i molluschi, completi di valve, in quattro ciotole da porzione, possibilmente di terracotta, (meglio se scaldate in precedenza con acqua bollente).

Filtrate il liquido emesso dai molluschi durante la cottura e unitelo al sugo; salate e pepate.

Fate restringere ancora il condimento a fiamma viva, quindi distribuitelo sui molluschi, con un mestolo, e cospargete tutto con abbondante prezzemolo tritato.

Se volete, pepate ulteriormente.

Accompagnate con crostini di pane tostati o, se preferite, fritti nell'olio.

Servite ben caldo.