
SPAGHETTI ALLE VONGOLE "GOLFO DI NAPOLI"

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di vongole,
- un mazzetto di prezzemolo,
- tre spicchi d'aglio,
- un bicchiere di olio,
- una scatola di pomodori pelati da 250 g,
- mezzo peperoncino rosso piccante fresco,
- sale,
- pepe,
- 400-600 g di spaghetti.

Lavate bene le vongole sotto l'acqua corrente, poi mettetele in un largo tegame, senza alcun condimento, e fatele cuocere a fiamma viva, finché si saranno aperte. Ora togliete i molluschi dalle valve, metteteli in una ciotola e filtrate il liquido emesso in cottura attraverso un telo finissimo. Pulite il prezzemolo, tritatelo finemente insieme all'aglio e fate rosolare il trito nell'olio, per qualche minuto. Unite i pomodori pelati sminuzzateli e il peperoncino a pezzetti, regolate di sale e di pepe e fate sobbollire finché il sugo si sarà ben addensato (circa 10-15 minuti). A questo punto aggiungete le vongole con il loro liquido e lasciate cuocere ancora per 5 minuti. Portate ad ebollizione abbondante acqua salata e fatevi lessare gli spaghetti a metà cottura; poi scolateli, tenendo da parte un po' della loro acqua di cottura. Trasferite ora la pasta nel sugo e portatene a termine la cottura, unendo, se necessario, un po' della sua acqua. Questo tipo di cottura che viene spesso usato da cuochi di ristoranti celebri, vi permetterà di ottenere degli spaghetti alle vongole particolarmente saporiti, che non hanno nulla da invidiare alle preparazioni più elaborate. Serviteli ben caldi.