

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di pasta tipo spaghetti,
- 1 kg di vongole,
- 4 spicchi di aglio,
- 400 g di pomodori,
- 150 g di olio d'oliva,
- abbondante pepe,
- abbondante prezzemolo,
- sale.

Dopo aver preso i molluschi, li lascerete aprire in una pentola che si avrà cura di mettere sul fuoco ben coperta. Quando sono aperti i gusci vuol dire che i molluschi sono cotti e a meno che non vogliate farli cuocere ancora per ragioni igieniche, spegnete.

A parte, in padella, fate il sugo con pomodoro, aglio ed olio.

Quando questo sarà cotto vi verserete i frutti di mare con la loro acqua che passerete per un panno o per un passino molto fitto.

E' da tenere presente che le vongole veraci vanno portate in tavola con il loro guscio, mentre le altre varietà di molluschi che abbiamo nominato vanno sgusciate.

Cuocete gli spaghetti come al solito molto al dente e dopo averli scolati conditeli col sugo, tenendo da parte la maggior parte dei molluschi, che metterete sulla pasta, in bella vista, insieme al prezzemolo crudo finemente tritato. Portate subito in tavola.