SPAGHETTI CON LE VONGOLE

Ingredienti per 4 persone:

- vongole,
- poco sale grosso,
- olio d'oliva,
- aglio,
- prezzemolo,
- poco peperoncino,
- pasta tipo spaghetti.

Lasciare le vongole veraci sotto acqua corrente per un'ora.

Chiudere il rubinetto e aggiungere un po' di sale grosso sulle vongole (sempre immerse in acqua); dopo un'ora dovrebbero aver finito di spurgarsi e buttare via la sabbia.

A questo punto metterle in una pentola grande (senza acqua che tanto la fanno loro) e chiudere il coperchio.

Nel frattempo preparare un tegamino con olio, aglio, prezzemolo e il peperoncino.

Quando le vongole sono tutte aperte prenderle una ad una, toglierle dal guscio e metterle assieme all'olio, aggiungendo un po' dell'acqua che hanno fatto le vongole.

Usare l'acqua rimasta per gli spaghetti (ovviamente aggiungere altra acqua e sale).

Attenzione che l'acqua delle vongole è già salata.