

SPAGHETTI E VONGOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo spaghetti,
- 1 kg di vongole,
- 1 bicchiere di olio d'oliva,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 bicchiere di vino,
- 500 g di pomodori,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Cuocere la pasta in acqua salata.

Lavare le vongole e metterle in un tegame con un cucchiaio di olio d'oliva, 1/2 spicchio d'aglio e il prezzemolo tritato.

Quando le vongole si saranno aperte togliere dal fuoco.

Sgusciare le vongole.

In un altro tegame mettere a cuocere, per circa quaranta minuti, un altro cucchiaio d'olio con il restante aglio e i pomodori tagliati a pezzi; salate e pepate.

Quando i pomodori si saranno sciolti, aggiungere un po' del sugo di cottura delle vongole, il vino bianco e lasciate evaporare.

Dopo aver scolato gli spaghetti, metteteli in un piatto e cospargeteli di salsa, alla fine spolverateli con il prezzemolo.