BUCATINI COI FASOLARI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo bucatini
- 20 fasolari
- 400 g di passata di pomodoro
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- aglio
- prezzemolo fresco tritato
- 1 pizzico di peperoncino (facolativo)
- sale
- pepe

Scaldate poca acqua in una casseruola: portatela bollore e gettatevi i fasolari.
Recuperate la conchiglie appena aperte: staccate il mollusco e riducetelo a fettine.
In tegame, rosolate l'aglio nell'olio - potete aggiungere anche un pizzico di peperoncino - unite il pomodoro e fate restringere per una quindicina di minuti.
Unite i fasolari, aggiustate di sale e pepe e fate cuocere per altri 10 minuti.
Completate con prezzemolo tritato fresco.
Cuocete i bucatini e conditeli col sugo preparato.
I fasolari (Callista chione) sono molluschi pregiati, dal gusto delicato e dalla consistenza particolare.
Si prestano a numerose preparazioni: sughi, zuppe ed insalate di mare dove aggiungono un tocco di speciale raffinatezza.
La pesca e l'allevamento dei fasolari sono particolarmente sviluppati in alcune aree della costa adriatica.