

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Liberare le vongole da eventuali residui di sabbia lasciandole in acqua corrente. In una padella un po' alta preparare un soffritto di aglio e prezzemolo senza bruciarlo.

Passare le vongole in una casseruola, aggiungere un filo di olio coprire con coperchio e farle aprire a fuoco vivo.

Togliere buona parte delle valve mantenendo il liquido delle vongole. Versare il tutto nella padella del soffritto e insaporire per cinque minuti. Cuocere gli spaghetti al dente, unire alle vongole e farli saltare per qualche minuto. Dovrebbe rimanere come fondo un sughetto abbastanza cremoso.

