



Spaghetti alle vongole Golfo di Napoli - [Visualizza sul sito](#)  
di shila

primi piatti - vongole - pelati - pasta secca

1 kg di vongole  
un mazzetto di prezzemolo  
due spicchi di aglio  
un bicchiere di olio  
una scatola di pomodori pelati da 250 gr  
mezzo peperoncino rosso piccante fresco  
sale, pepe, 400 o 500 gr di spaghetti

Dopo aver lavato per bene le vongole mettetele in un largo tegame senza condimento e fatele cuocere a fuoco vivo, finchè si saranno aperte.

Ora togliete i molluschi dalle valve, metteteli in una ciotola e filtrate il liquido emesso in cottura attraverso un telo finissimo.

Pulite il prezzemolo, tritatelo finemente insieme all'aglio e fateli rosolare nell'olio. Unite i pelati sminuzzati, il peperoncino a pezzetti, regolate di sale e di pepe e fate sobbollire finchè il sugo si sarà ben addensato (circa 10 minuti). A questo punto aggiungete le vongole con il loro liquido e lasciate cuocere ancora per 5 minuti. Portate ad ebollizione l'acqua salata e fatevi lessare gli spaghetti a metà cottura, poi scolateli tenendo da parte un pò della loro acqua di cottura. Trasferiteli nel sugo e portatene a termine la cottura unendo, se necessario, un po' della sua acqua.

eCucinando.it