

Spaghetti alle vongole veraci - [Visualizza sul sito di Silvia](#)

Spaghetti - vongole veraci - frutti di mare - primo piatto



Foto di Line



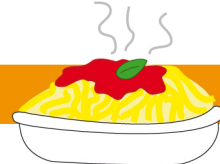


Foto di Silvia

Ingredienti:

1 kg di vongole veraci grosse, freschissime
sale grosso
acqua
prezzemolo
aglio
vino bianco secco
pepe
olio
poco concentrato di pomodoro
spaghetti

Procedimento:

Mettere le vongole a bagno in acqua e sale grosso e lasciarle spurgare per almeno due ore. Quindi cambiare l'acqua, salarla ancora un poco e rimetterle a spurgare.

Fare un trito di prezzemolo e aglio.

Sgrondare bene le vongole e metterle in padella senza nulla.

A fuoco vivace farle aprire, quindi filtrare dalla loro acqua e tenere l'acqua (poca) da parte.

Nella padella, mettere ora: olio, prezzemolo e aglio tritati, quindi le vongole.

Bagnare con un bicchiere di vino bianco secco e quando è evaporato, aggiungere mezzo bicchiere dell'acqua filtrata, un poco di concentrato e il pepe.

Far cuocere gli spaghetti, scolarli e versarli nella padella con le vongole.

Far "saltare" qualche minuto.

[Vai alla discussione sul forum](#)