



Spaghetti con carciofi e vongole - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - carciofi - vongole - pasta secca

Ingredienti:

400g di spaghetti,
2 Kg di vongole veraci o lupini,
2/3 carciofi freschi,
2 spicchi di aglio
prezzemolo fresco,
sale e pepe

Preparazione

Pulire 2 o 3 carciofi crudi privandoli delle foglie più dure e del fieno che si trova al centro, affettarli e metterli a cuocere con un po' d'acqua, aglio e prezzemolo, sale e pepe (lasciarli un po' al dente).
Mettere le vongole in un colapasta e lavarle abbondantemente sotto l'acqua corrente.
Fare bollire l'acqua per la pasta e, aspettando che bolla, prendere una bella padella capiente e fare rosolare nell'olio un bello spicchio di aglio. Non appena l'aglio avrà preso il colore, versare le vongole e lasciarle cuocere finché non si saranno aperte tutte. Sgusciarne una metà e filtrare il sughino con un panno di cotone per togliere eventuali tracce di sabbia. Unire i frutti di mare ed il sughino ai carciofi, lasciando un condimento abbastanza liquido e aggiustare di sale e pepe.
Cuocere gli spaghetti molto al dente, scolarli versarli nel condimento. Farli saltare ed infine aggiungere una manciata di pane grattugiato, mantecare e servire gli spaghetti nei piatti ricoprendoli con l'altra metà di vongole con il guscio e per ultimo il prezzemolo.

