
LINGUINE CON LE VONGOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo linguine,
- 1 kg di vongole veraci,
- prezzemolo tritato,
- aglio,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva,
- 1/2 limone (succo),
- 1 bicchiere di vino bianco secco.

Fate spurgare bene le vongole cambiando più volte l'acqua.

Preparate un trito di aglio molto fine e fatelo soffriggere in una teglia antiaderente.

Aggiungete le vongole e fatele aprire a fuoco vivace; aggiungete il vino, lasciatelo evaporare e poi aggiustate di sale e pepe.

Cuocete le linguine in abbondante acqua salata e una volta scolate saltatele nella teglia con le vongole.

Aggiungete prezzemolo tritato, spruzzate col succo di limone e servite.