
ZUPPA DI VONGOLE ALLA CAMOGLINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1,500 Kg di vongole,
- due spicchi d'aglio,
- un mazzetto di prezzemolo,
- due alici,
- un bicchiere di olio,
- 600 g di pomodori pelati,
- pepe,
- peperoncino rosso,
- sale,
- 60 g di burro,
- otto fette di pane casereccio.

Raschiate accuratamente le vongole, lavatele sotto l'acqua corrente e tenetele da parte. Tritate finemente l'aglio e il prezzemolo; diliscate le alici, lavatele e spappolatele con una forchetta. Mettete il tutto in un tegame con l'olio e fate rosolare per qualche minuto; poi unite i pomodori passati al setaccio (o frullati) e lasciate addensare un po' il sugo. Ora aggiungete le vongole, coprite il recipiente e lasciate che i gusci si aprano per effetto del calore. Assaggiare quindi il sugo e insaporitelo con pepe, peperoncino e poco sale (perché l'acqua delle vongole è piuttosto salata). Lasciate cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti. Nel frattempo friggete nel burro le fette di pane. Al momento di servire, distribuite il pane nelle fondine e versatevi sopra le vongole e il loro sugo.