
SPIANARELLE CON LE VONGOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo tagliolini,
- 1 kg di vongole veraci,
- 2 foglie di alloro,
- 2 spicchi di aglio,
- olio d'oliva extra-vergine,
- vino bianco secco,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- peperoncino,
- pepe.

Lavate e mettete in una padella le vongole veraci insieme ad olio ed alloro.

Fatele aprire e privatele dei gusci, conservando l'acqua di cottura.

Rosolate gli spicchi di aglio schiacciati con un po' d'olio e toglieteli appena si saranno dorati.

Aggiungete le vongole, bagnate con il vino, fatelo evaporare aggiungete un po' dell'acqua delle vongole e, quando è ristretta, unite il prezzemolo tritato.

Lessate i tagliolini in acqua abbondante bollente, scolateli e conditeli in padella con le vongole.

A piacere spolveratele con peperoncino e pepe.