

## BRUSCHETTA CON LE VONGOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 filone di pane casereccio (filoni da 400 g)
- 1000 g di vongole
- alcune foglie di prezzemolo
- 3 spicchi di aglio
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco

Lasciate spurgare le vongole in acqua e sale per almeno 6 ore.

Mettete sul fuoco un largo tegame con 3 cucchiaini di olio, l'aglio e il prezzemolo tritato, poi aggiungete le vongole e coprite con il coperchio.

Lasciate sul fuoco per 3 minuti, poi spruzzate con il vino bianco e fate evaporare.

Sgusciate le vongole, abbrustolite il pane a fette e condite con le vongole e il loro sugo filtrato.