

VERMICELLI ALLE VONGOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di vongole, olio,
- uno spicchio d'aglio,
- una cipolla,
- un ciuffo di prezzemolo,
- 500 g di pomodori pelati,
- sale,
- pepe,
- 500 g di vermicelli.

Strofinare le vongole sotto l'acqua corrente, con una spazzola di saggina, per eliminare ogni eventuale traccia di sabbia. Quindi mettetele in una padella, sul fuoco, senza alcun condimento; le valve si apriranno spontaneamente per effetto del calore.

A questo punto togliete la padella dal fuoco, estraete i molluschi dal guscio e filtrate il liquido emesso in cottura.

Portate ad ebollizione abbondante acqua salata in una pentola.

Nel frattempo versate quattro cucchiai di olio in un tegame e fatevi appassire l'aglio, la cipolla e il prezzemolo tritati finemente; unite le vongole, fatele insaporire, poi bagnatele con il loro liquido e lasciate cuocere per qualche minuto, a fuoco lentissimo; aggiungete i pomodori passati al setaccio; salate, pepate e fate cuocere per 15 minuti, rimestando di tanto in tanto.

Nel frattempo cuocete i vermicelli nell'acqua bollente salata; scolateli e metteteli nella zuppiera di servizio; conditeli con il sugo preparato e con un filo di olio.

Servite subito.