

CAPELUNGHE SALTATE

Ingredienti per 4 persone:

- 2000 g di capelunghe
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- prezzemolo
- sale
- pepe

Lavate con moltissima cura le capelunghe o, meglio, mettetele a spurgare in una vaschetta d'acqua marina per un giorno. Mettete quindi l'olio ed il prezzemolo in un padellone e, appena caldissimo, buttate le capelunghe.

Salate, pepate ed aggiungete il vino bianco.

Mescolate ben bene ed coprite, lasciando cuocere per dieci minuti scarsi.

Come si dovrebbe fare con tutti i molluschi saltati, servite in fondina con abbondante sugo di cottura ed un po' di crostini di pane strofinati con aglio.