

CLAM CHOWDER (STUFATO DI VONGOLE GIGANTI)

Ingredienti per 12 persone:

- 24 vongole giganti quahong (chowder clams)
- 100 g di brunoise di cipolla
- 300 g di patate
- 250 g di filetto di maiale affumicato
- 100 g di pancetta affumicata
- 250 g di chicchi di mais
- sale
- pepe
- 1 fetta di pancarrè
- 75 cl di latte

Sbucciate le patate con l'apposito attrezzo e riducetele a cubetti minuti; tagliate il pancarrè, il filetto e la pancetta a dadini. Lavate a lungo le conchiglie sotto l'acqua corrente, strofinandole con una spazzola dura, quindi apritele con un coltello robusto e raccogliete in una terrina il liquido che fuoriesce.

Staccate i frutti dai gusci e tritateli grossolanamente.

Fate rosolare la pancetta in una casseruola, a calore moderato, per 4-5 minuti, quindi unite gli altri ingredienti, disponendoli a strati: cominciate con le patate e proseguite con i dadini di filetto di maiale e di pancetta, la cipolla tagliata a brunoise, il mais e, in ultimo, i molluschi con il loro liquido filtrato.

Cospargete ogni strato con una presa di sale e una macinata di pepe.

Ogni volta che aggiungete un ingrediente, scuotete la casseruola in modo che non si formino spazi vuoti fra i vari strati e la preparazione possa cuocere uniformemente.

Distribuite i dadini di pancarrè sulla preparazione, quindi versate il latte in modo da coprire completamente tutti gli ingredienti.

Coprite la casseruola, mettetela nel forno preriscaldato (200°) e lasciatela cuocere per 20 minuti.

Il Clam Chowder è una via di mezzo tra la zuppa e lo stufato, pertanto gli ingredienti devono risultare ben cotti ma ancora sodi, in modo da poterli distinguere, mentre il fondo di cottura deve essere piuttosto denso ma non asciutto.

Servite il Clam Chowder ben caldo insieme a fette di pane bianco.

Si tratta di un piatto tradizionale americano e, come spesso avviene per questo tipo di preparazioni, ne esistono molteplici versioni.

Oltre alle vongole giganti, chiamate "clam chowder", vi sono alcuni ingredienti base che ricorrono in tutte le ricette, ossia le cipolle, le patate e un salume affumicato, che può essere pancetta o prosciutto.

Volendo rendere il piatto particolarmente delicato, è possibile sostituire parte del latte con la panna.