

SAUTÉ DI VONGOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 2000 g di vongole,
- 2 spicchi di aglio,
- abbondante prezzemolo tritato,
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 macinata di pepe.

Lavate bene le vongole, poi mettetele in una padella in cui avete fatto insaporire un bicchiere di olio con uno spicchio di aglio (poi tolto).

Fate cuocere a fuoco vivo e pentola coperta finché non si saranno tutte aperte, di tanto in tanto scuotete la padella per i manici in modo che le conchiglie prendano uniformemente il calore.

Scolate le vongole e filtrate il sughetto per eliminare la sabbia, poi rimettete il tutto nuovamente in padella, spolverate con abbondante prezzemolo tritato, una macinata di pepe, lasciate insaporire e servite.

Questa ricetta è anche base per un eventuale sugo; in questo caso dimezzate la dose di vongole; sgusciate una parte e lasciate rapprendere di più il sugo.