

Spaghetti alle vongole

Ingredienti per 4 persone:

600g vongole fresche

1 spicchio d'aglio, 1\2 cipolla

30g olio extra vergine d'oliva

Prezzemolo q.b.

400g spaghetti

Procedimento:

Lavare ripetutamente le vongole quindi mettere a mollo in acqua fredda e sale per spurgare la sabbia. Ripetere il procedimento sino alla completa eliminazione della sabbia dal fondo del recipiente.

In una casseruola stufare con poca acqua l'aglio e la cipolla tritata. Unire le vongole e coprire. Serviranno pochissimi minuti per portare la cottura al termine.

Cuocere la pasta in acqua salata e condire con le vongole, l'olio e il prezzemolo tritato.