

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Spaghetti, vongole epomodorini

Due spaghetti alle vongole che sanno di primavera!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Spaghetti - 200 g
- vongole - 300 g
- prezzemolo - 5 foglie
- aglio - 1 spicchio
- peperoncino - 1 o più a piacere
- pomodorini - una decina
- olio extravergine - mezzo bicchiere
- qualche foglia di basilico

Preparazione

Pulite, sotto l'acqua corrente le vongole controllando se sono tutte ben chiuse e senza sabbia! In un tegame, capiente, che possa poi starci la pasta, mettete un bel giro d'olio e fate rosolare un spicchio d'aglio, (se vi piace tritato) qualche foglia di prezzemolo tritato e il peperoncino. Aggiungete i pomodorini tagliati a piccoli pezzi e fate appassire a fuoco alto. Aggiungete le vongole e, sempre a fuoco alto, le fate aprire. Dopo qualche minuto, spegnete! Fate cuocere la pasta e la scolate molto al dente. Versatela nel tegame e fate finire la cottura con il sughetto delle vongole. Non mettete sale perché le vongole sono già belle saporite. Finite con un filo d'olio crudo e del prezzemolo tritato. Aggiungete qualche foglia di basilico per profumare il piatto e....buon appetito!!!!!!

