

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Spaghetti alle vongole

Due spaghetti tanto per gradire? ... Nessuno dice di no!!!!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
4 persone



**Tempo**  
20 minuti

### Ingredienti

- Spaghetti - 400 g
- vongole - 1 kg
- olio extravergine - mezzo bicchiere
- aglio - 1 spicchio grande
- prezzemolo - un bel ciuffo
- peperoncino - 1
- bottarga - a piacere
- pepe - q.b.
- sale - q.b.

### Preparazione

Dopo aver comprato le vongole, lavatele per bene sotto l'acqua corrente e prendendone una per volta controllate che non contengano fango o sabbia. (Battendole su un piano dovrete sentire un rumore diverso e veder fuoriuscire un po' di sabbia). Mettetele in un recipiente con dell'acqua leggermente salata fino al momento di usarle. Mettete sul fuoco la pentola con l'acqua per cuocere la pasta e nel frattempo preparate un capace tegame con mezzo bicchiere d'olio e mettetelo a scaldare. Aggiungetevi un grosso spicchio d'aglio a cui avete tolto il germoglio e un ciuffo di prezzemolo tritati. Se vi piace aggiungete un peperoncino. Appena l'aglio inizia a dorare versatevi le vongole che avrete tolto dall'acqua. Coprite e fate aprire a fuoco alto. Togliete le vongole e controllate se qualcuna non sia rimasta chiusa. Scartatela. Fate restringere un po' il sughetto. Gettate la pasta e salatela. Quando è ancora al dente versatela nel sugo delle vongole e fate finire la cottura. Pepate. Aggiungete le vongole che avevate tolto e mischiate. Versate un altro po' di prezzemolo tritato, un filo d'olio extravergine e.... servite!!! Se vi piace potete aggiungere una bella grattugiata di bottarga che esalterà il sapore e il profumo!!!

