

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Spaghetti alle vongole e zucchine

....per chi ama le vongole.....ma anche le zucchine !!!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
4 persone



**Tempo**  
30 minuti

### Ingredienti

- Spaghetti o bavettine - 350 g
- vongole - 400 g
- zucchine - 2
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchio
- olio - mezzo bicchiere
- sale - q.b.
- pepe - q.b.
- peperoncino - a piacere

### Preparazione

Comprate le vongole, lavatele per bene e dopo averle controllate che siano tutte chiuse, mettetele in acqua salata fino al momento di usarle. Mettete la pentola dell'acqua per cuocere la pasta sul fuoco. Nel frattempo, prendete due padelle e vi mettete un giro d'olio in ognuna. In una, fate riscaldare leggermente l'olio e poi vi ponete le zucchine, tagliate sottili a dadini o a rondelle. Fate rosolare e salate leggermente, perché le vongole sono già abbastanza saporite! Quando saranno dorate, spegnete e mettete da parte. Nell'altra padella, dopo aver fatto scaldare l'olio vi mettete l'aglio e una parte di prezzemolo tritato. Aggiungete le vongole, coprite e fatele aprire velocemente a fuoco alto. Aggiungete il pepe e il peperoncino a vostro piacere. Quando spegnete, controllate che qualcuna sia rimasta chiusa. Toglietela e controllatela lontano dalla padella! Se volete togliete le valve lasciandone, però, qualcuna per guarnire il piatto! Gettate la pasta. A metà cottura toglietela e versatela nella padella con le vongole. Finite la cottura con il sughetto delle vongole ma, prima di finire aggiungete le zucchine. Amalgamate e rifinite con un altro pochino di prezzemolo tritato. Aggiungete un filo d'olio a crudo e ....subito in tavola!!!! Se aggiungete una grattugiata di bottarga .....non è proprio male!!!!

