

Bruschetta alle vongole e basilico

- Ingredienti (6 persone)
- 1 kg. di vongole
- 3 pomodori maturi ma sodi
- 6 fette di pane casereccio tostato
- 2 spicchi d'aglio
- 2 rametti di basilico
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Lavate molto bene le vongole, lasciate spurgare per almeno 1 ora in abbondante acqua fredda salata in modo che si liberino della sabbia, poi sciacquatele nuovamente. Fatele aprire mettendole in una padella su fuoco vivace. Scuotete la padella finché le vongole si saranno tutte aperte, eliminate quelle chiuse, poi estraete i molluschi dalle altre. Fate soffriggere 1 spicchio d'aglio nell'olio extravergine d'oliva. Aggiungetevi le vongole sgusciate e lasciatele insaporire per 1 minuto, mescolando. Togliete i semi ai pomodori, tritateli grossolanamente e salateli leggermente. Tostate sotto il grill del forno le fette di pane casereccio. Strofinatelo, ancora caldo, con lo spicchio d'aglio rimanente e disponetevi sopra i pomodori. Sistemate sopra ai pomodori le vongole, irrorate con il loro olio e pepate. Completate la preparazione con le foglie di basilico, le più piccole intere e quelle più grandi spezzettate. Servite subito.