

Spaghetti con vongole veraci e pomodorini

Ingredienti per 4 persone

320 gr. di spaghetti
700 gr. di vongole veraci fresche oppure lupini di mare
200 gr. di pomodorini
1 spicchio d'aglio
peperoncino fresco q.b.
prezzemolo q.b.
olio e.v.o
sale e pepe

Preparazione

Fate spurgare le vongole in acqua fredda per almeno 2 ore, cambiando acqua almeno una volta, poi fatele aprire in un tegame a fuoco vivo, insieme a qualche ciuffo di prezzemolo fresco e un pò di peperoncino. Attendete che si aprano, eliminate quelle chiuse, prelevate quelle aperte e filtrate l'acqua di cottura tenendo tutto da parte. Sgusciate buona parte e tenetene alcune solo con il guscio.

In una padella capiente scaldate abbondante olio e aggiungete prezzemolo tritato, un peperoncino tagliato sottilmente e lo spicchio d'aglio. Fate dorare bene il tutto, togliete poi l'aglio.

Lavate i pomodorini e, non appena sarà pronto il soffritto, uniteli in padella, fateli saltare qualche minuto senza schiacciarli troppo.

Aggiungete le vongole sgusciate l'acqua di cottura filtrata e regolate di sale e pepe. Fate cuocere a fuoco dolce per circa 5 minuti. Rilasceranno una crema preziosa per la mantecatura finale. Togliete vongole e pomodorini lasciando solo la crema. Mettete a lessare gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata. Scolate la pasta 3 minuti prima del termine di cottura e completatela in padella, risottandola, unite un paio di mestolini di acqua di cottura e altra all'occorrenza , 1 cucchiaino d'olio e del prezzemolo tritato, fate cuocere a

fuoco dolce un paio di minuti.

Unite alla fine le vongole, sia sgusciate che col guscio (tenetene alcune per decorazione) i pomodorini e fate mantecare tutto insieme.

Terminate con una manciata di pepe fresco, le vongole col guscio messe da parte, prezzemolo tritato a piacere e servite caldo.