

Spaghetti e vongole al cartoccio

- Ingredienti (4 persone)
- Vongole spurgate (1 Kg.)
- 3 rametti di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 350 gr. di spaghetti
- 4 pomodori a grappolo
- 50 ml. di vino bianco
- 4 cucchiaini di olio oliva
- sale e pepe

Lavate le vongole in acqua fredda, scolatele e mettetele in una casseruola con il vino bianco, coprite con il coperchio fatele aprire a fiamma viva mescolandole spesso (5 minuti) . Scolatele ed eliminate i gusci non aperti. Filtrate il liquido di cottura con un colino, conservatene 1/2 bicchiere. Lavate i pomodori sbucciateli, eliminate i semi e tagliate la polpa a filetti . Lavate e tritate il prezzemolo assieme all' aglio sbucciato. Scaldate l'olio in un tegame e soffriggetevi prezzemolo e aglio tritati un minuto. Unite il liquido delle vongole filtrato, i pomodori, poco sale e pepe. Fate cuocere 5 minuti, mescolando spesso. Lessate intanto gli spaghetti in abbondante acqua salata, 8 minuti. Scolateli e conditeli con la salsa. Metteteli su un foglio di carta da forno distribuitevi sopra le vongole e chiudete il cartoccio. Passatelo in forno a 180 gradi per 10 minuti. Adagiatelo su un piatto di portata aprite e servite.