



Primi piatti tradizionali

SPAGHETTI ALLE VONGOLE



Ingredienti

320 g di SPAGHETTI
.....

1 SPICCHIO DI AGLIO
BIANCO PIACENTINO
.....

1 kg di VONGOLE
.....

1 mazzetto di PREZZEMOLO
.....

SALE FINO e PEPE q.b.
.....

SALE GROSSO q.b.

Procedimento

- Lavate le vongole, battetele contro una superficie dura e lasciatele in ammollo in acqua e sale grosso per 2-3 ore;
- Fate scaldare uno spicchio d'aglio e un filo di olio extra vergine di oliva in un tegame;
- Aggiungete le vongole e lasciate cuocere per qualche minuto a fiamma alta;
- Raccogliete l'acqua di cottura delle vongole e togliete lo spicchio d'aglio;
- Fate cuocere gli spaghetti e scolateli a metà cottura;
- Aggiungete agli spaghetti le vongole e l'acqua di cottura per insaporire il piatto;
- Aggiungete un pizzico di prezzemolo e servite.