

Gli spaghetti con le vongole

sono uno dei piatti più famosi ed apprezzati della tradizione culinaria Napoletana, dove sono più



conosciuti come "vermicelli con le vongole". Anche se ormai gli spaghetti alle vongole vengono preparati in ogni angolo del mondo, è impossibile per chi si reca a Napoli non provare questo piatto delizioso, magari gustandoli in riva al mare. Le vongole migliori da utilizzare per gli spaghetti sono le veraci, pescate nei nostri mari, dal frutto polposo e molto saporito!

Ingredienti:

- Spaghetti 400 g Vongole 1 kg Aglio 1 spicchio
- Prezzemolo 1 mazzetto Olio di oliva extravergine q.b.
- Pepe macinato q.b. Sale grosso q.b.

preparazione

per preparare gli spaghetti alle vongole, controllate



che non contengano sabbia: picchietatele una ad una su un tagliere dalla parte dell'apertura(1). se uscirà della sabbia scura significa che la vongola sarà piena di sabbia e sarà quindi da buttare. eliminate anche quelle che presentano il guscio rotto. poi ponete le vongole in un colapasta poggiato su una ciotola e sciacquatele più volte (2) sotto acqua corrente: terminate quando nella ciotola non si vedrà più sabbia. versate un filo d'olio in una pentola capiente (3) e uno spicchio di aglio sbucciato e fatelo rosolare qualche istante.



scolate bene le vongole e versatele nel tegame (4): coprite con il coperchio (5) e accendete il fuoco vivace: in questo modo le valve si apriranno con il calore. dovrete spegnere il fuoco immediatamente dopo la completa apertura (6),

per non compromettere la tenerezza del frutto di mare con una cottura troppo prolungata: scolate le vongole (7) e conservate il liquido di



cottura che si sarà formato. sguosciatene metà (8) (potete anche decidere di saltare questo passaggio) poi portate a bollire abbondante acqua e salate a piacere (9)



quindi cuocete gli spaghetti (10), dovrete scolarli a metà cottura (potete scegliere uno spaghetti dalle dimensioni più grandi e dalla superficie porosa per rendere il piatto più cremoso). mentre la pasta cuoce, tritate finemente il ciuffo di prezzemolo (11); poi in un'ampia padella versate un filo d'olio e uno spicchio di aglio intero (facoltativo), quindi versate il liquido di cottura delle vongole filtrato (12) e fatelo addensare



qualche minuto poi unite parte del prezzemolo tritato (13) e gli spaghetti scolati a metà cottura (14) (conservate dell'acqua di cottura). proseguite la cottura degli spaghetti in padella, come per la pasta risottata e unite le vongole sguosciate (15) poi unite quelle intere (16) e il restante prezzemolo (17); se necessario potete aggiungere qualche mestolo di acqua



di cottura. spegnete il fuoco e servite gli spaghetti alle vongole ben caldi (18)!

conservazione

consigliamo di mangiare gli spaghetti alle vongole appena fatti, ma se lo desiderate potete conservarli in frigorifero per un giorno al massimo, chiusi con un contenitore ermetico. se non consumate subito le vongole, potete conservarle in frigorifero in una ciotola piena di acqua o avvolte in un panno inumidito.