

Gli spaghetti alle vongole sono una ricetta classica della cucina italiana, uno dei primi di pesce più apprezzati e replicati in tutto il mondo. La ricetta degli spaghetti alle vongole è molto semplice negli ingredienti (io la preferisco in bianco, senza pomodoro), ma per realizzarla a regola d'arte occorre seguire qualche piccolo accorgimento. Il segreto per degli spaghetti alle vongole cremosi e ben legati, infatti, sta tutto nella mantecatura finale in padella, che deve avvenire assieme ad abbondante acqua di cottura (la pasta va quindi scolata molto al dente). Poiché le vongole non devono stracuocere, altrimenti diventano amare, è opportuno farle aprire prima in un tegame e non farle soffriggere eccessivamente nell'olio. Servite gli spaghetti alle vongole ben caldi, spolverizzati con un po' di prezzemolo tritato.

**Ingredienti** per 4 persone:

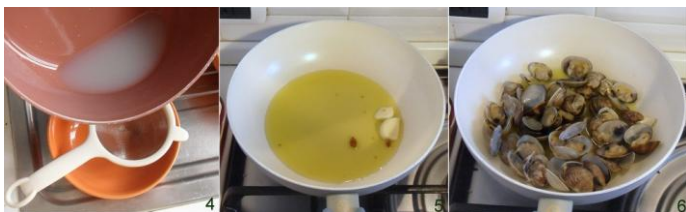
- 800 g di vongole
- 400 g di spaghetti (per la versione senza glutine ho usato quelli di mais Le Asolane)
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1-2 spicchi di aglio
- 1-2 peperoncini secchi piccanti
- Prezzemolo fresco tritato qb

**Procedimento** (preparazione: 5 min. cottura: 15 min.)

Per preparare gli spaghetti alle vongole iniziate facendo spurgare le vongole per un paio d'ore in acqua fredda (1). Fate bollire abbondante acqua salata per la pasta. Mettete le vongole in un tegame senza condimento che coprirete con un coperchio (2) e metterete sul fuoco vivace per qualche minuto. Appena le vongole si saranno aperte (3) toglietelo dal fuoco.



Tenete da parte le vongole e filtrate il liquido che si è formato facendolo passare attraverso un colino (4), in modo da eliminare eventuali residui. In un'ampia padella fate soffriggere l'aglio intero e il peperoncino tritato nell'olio (5). Aggiungete quindi le vongole (io non le sguscio, per evitare che a contatto con l'olio caldo i molluschi si cuociano troppo) e fatele saltare per qualche secondo (6).



Aggiungete quindi il liquido delle vongole stesse (7) e continuate a cuocere per un minuto circa. Aggiungete anche il prezzemolo tritato (8). Scolate gli spaghetti molto al dente (un paio di minuti prima del tempo) e trasferiteli nella padella (9), mantenendo un bel po' di acqua di cottura.



Fate saltare gli spaghetti alle vongole per un paio di minuti, aggiungendo poco a poco l'acqua di cottura della pasta (10) (circa un paio di mestoli), finché la pasta sarà giunta a cottura e sul fondo si sarà formato un sughetto denso (11).



Servite gli spaghetti alle vongole subito, spolverizzati con altro prezzemolo fresco tritato.



Buon appetito.