

Ingredienti:

400 gr di paccheri di Gragnano
200 gr di pesto di pistacchio
350 gr di vongole fresche
250 gr di tonno fresco in unica fetta (due al massimo)
2 spicchi d'aglio, vino bianco
un mazzetto di prezzemolo
olio extravergine d'oliva
sale, pepe



Un primo piatto ricco di sapori.

Preparazione:

Lavare accuratamente le vongole, togliere quelle con il guscio rotto o eventualmente aperte e lasciarle immerse in acqua salata (un cucchiaino colmo di sale grosso per ogni litro di acqua) per circa quattro ore affinché si spurgino dalla sabbia. Cambiare l'acqua due o tre volte avendo cura di togliere le vongole con le mani e trasferirle in un altro contenitore colmo di acqua salata. Trascorso questo tempo toglierle dall'acqua e metterle in un colapasta.

In una larga padella mettere uno spicchio d'aglio, qualche rametto di prezzemolo, un filo di olio e far aprire le vongole a fuoco vivace. Appena si saranno aperte tutte toglierle dalla padella, eliminare quelle rimaste chiuse e filtrare il liquido di cottura. Tenerlo da parte al caldo.

Tagliare a dadi il tonno fresco; preparare un trito con lo spicchio d'aglio e il prezzemolo e metterlo in una larga padella con qualche cucchiaino di olio. Rosolarlo a fuoco vivace, sfumare con vino bianco, regolare di sale e di pepe e spegnere il fuoco appena il pesce avrà cambiato colore.

Nel frattempo lessare i paccheri in abbondante acqua salata. Appena saranno bene al dente trasferirli nella pentola insieme al tonno utilizzando una schiumarola e aggiungere anche le vongole. Cuocere il tutto per un minuto a fiamma vivace per far amalgamare i sapori.

Diluire il pesto di pistacchio con qualche cucchiaino di liquido delle vongole tenuto da parte e aggiungere il pesto alla pasta. Mescolare bene, completare con un trito di prezzemolo e servire il tavolo caldissimo.