

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Spaghetti alle vongole al cartoccio

Strawberry · Thursday, September 6th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 350gr spaghetti
- un kg di vongole veraci
- un pomodoro maturo
- un porro
- uno spicchio di aglio
- mezzo bicchiere vino bianco
- peperoncino
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

Lavate bene le vongole, lavate il porro e tagliate a rondelle la parte bianca. In una padella, versate 4 cucchiari di olio extravergine, unite il peperoncino, il porro, le vongole, il vino e un pizzico di sale, coprite e lasciate cuocere fino ad apertura delle vongole. Sgusciate le vongole, lasciandone alcune intere per la decorazione, filtrate il sugo ottenuto, fatelo sobbollire per alcuni minuti con le vongole e lo spicchio di aglio. Cuocete gli spaghetti molto al dente, conditeli con il sugo delle vongole, disponete il tutto in un foglio di alluminio, aggiungete le vongole con il guscio, il pomodoro fatto a pezzetti e infornate a 200° per 5 minuti.

This entry was posted on Thursday, September 6th, 2012 at 2:19 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.