



Vizio & Sfizio

LINGUINE ALLE VONGOLE ALL'ARIA DI LIMONE (primo)

INGREDIENTI (per 4 persone)

250 gr linguine (Pastificio Fabbri)

1 kg vongole

2 cucchiaini colatura di alici (Cetarii)

1 spicchio aglio

1 limone

prezzemolo

olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Spurgate le vongole in acqua salata.

Grattugiate un pò di buccia di limone e tritate finemente il prezzemolo.

Dorate lo spicchio d'aglio nell'olio ed unite le vongole scolate dall'acqua.

Fatele aprire nella pentola con il coperchio. Sgusciatele e filtrate il liquido che hanno emesso attraverso una garza per eliminare la sabbiolina.

Scaldare un pentolino di acqua calda.

Versate il liquido delle vongole in una ampia padella sul fuoco, portatelo a bollore ed aggiungete la pasta.

Cuocete la pasta aggiungendo altra acqua calda, come fosse un risotto, regolando di sapore durante la cottura e mescolando di sovente, per non far attaccare la pasta.

Nel frattempo, condite le vongole con la colatura e un filo d'olio .

Quando la pasta è quasi cotta, unite le vongole condite alla pasta , un pizzico di buccia di limone, il prezzemolo tritato ed una macinata di pepe (non eccedete con il limone, altrimenti coprirà tutti i sapori).

Rifinite con un filo d'olio e servite.

Buon Appetito !!!