

ORSO MAX PRESENTA



ORSO Ricetta

Spaghetti con le vongole

Se volete la ricetta degli spaghetti con le vongole potete comprarvi un ricettario altrimenti continuate la lettura per questa variante stile orso



ORSO Vongole

Ingredienti per 4 porzioni

- 1 po' di vongole (1 sacchetto circa di pevarasse)
- La pasta: 350 gr di spaghetti almeno nr.7
- 1 pomodoro
- 1 po' di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- Olio d'oliva
- Sale grosso



Procuratevi le vongole (o meglio le pevarasse), se le comperate di solito sono già depurate quindi fate loro solo un leggero bagnetto, se le pescate voi si suppone che sappiate anche come fare a depurarle.....





ORSO Vongole

Mettete a bollire l'acqua per gli spaghetti, togliete la buccia ed i semi al pomodoro e tagliatelo a listelle, tritate il prezzemolo e intanto rosolate uno spicchio d'aglio nel tegame con l'olio. Togliete l'aglio e versate le vongole nell'olio ben caldo girandole per scaldarle in questo modo si apriranno, quelle che non si aprono vanno eliminate. Con estrema pazienza e perizia data dall'uso di un cucchiaino toglietele dal loro guscio lasciandone solo qualcuna con guscio come coreografia, gettate i gusci e tenete le vongole...aggiungete il pomodoro e il prezzemolo e fate evaporare un po' cuocendo per qualche minuto.





ORSO Vongole

Quando l'acqua bolle immergetevi gli spaghetti e il sale grosso e ingegnatevi a far scendere gli spaghetti in acqua, in questa sfida è vietato spezzare gli spaghetti.

Quando sono cotti ma ancora al dente scolateli, aggiungete un cucchiaio d'olio e versateli nel tegame con le vongole per farli insaporire a fuoco medio per qualche minuto rigirandoli. Infine portateli in tavola e poi ... gnam gnam.!



Fate questo piatto con le vongole fresche se potete procuravele o pescarvele, se non sono state depurate e/o hanno sabbia prima di farle evaporare filtrate il brodo di cottura con un passino a maglie sottili.

Lo so che negli spaghetti con le vongole non ci va il pomodoro ma questa è una variante che permette di avere il bianco degli spaghetti, il verde del prezzemolo, ed il rosso del pomodoro che sono i nostri colori.

