

Spaghetti alle vongole

Tempo di preparazione: 40 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Cipolla dorata: 1
- Dado vegetale: 1
- Olio extravergine d'oliva: q.b.
- Peperoncino: q.b.
- Sale e pepe: q.b.
- Spaghetti: 320 gr
- Vino bianco secco: q.b.
- Vongole fresche e veraci: 1 kg



Preparazione

Per il soffritto: prendete una mezza cipolla bionda ed affettatela, rosolatela in una padella antiaderente con olio extravergine d'oliva e mezzo dado vegetale. Dopo pochi minuti, aggiungete le vongole veraci (dopo averle lasciate preventivamente in ammollo in acqua salata per spurgarle dalla sabbia) e coprite il tutto con un coperchio. Cuocete a fiamma viva per qualche minuto. Sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco secco.

Controllate che le vongole siano prive di sabbia: in caso contrario filtrate il sughetto con un setaccio fine o con carta assorbente e lavate le vongole sotto acqua corrente.

Rimettete il tutto nella padella ed aggiungete la **passata classica Pomì**. Fate cuocere per 10 minuti, aggiustando con sale, pepe e peperoncino q.b.

Nel frattempo, cuocete in abbondante acqua salata gli spaghetti, scolateli al dente ed aggiungetevi il sugo.

Amalgamate bene il tutto, impiattate e, infine, condite con un filo di olio extravergine d'oliva.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr

