

# Spaghetti alle vongole...alla Marina



Questo piatto è dedicato a mamma Marina...che fa degli spaghetti alle vongole eccezionali! I miei sono una buona imitazione, ma a detta di lei... ancora lontani dall'originale!!!!

## Ingredienti per 2 persone

500 g di vongole  
250 g di spaghetti  
100 g di pomodorini  
1 spicchio di aglio  
olio evo  
peperoncino qb  
prezzemolo qb

## Preparazione

Mettere le vongole in acqua fredda con sale grosso per qualche ora per farle spurgare. Lavare con acqua corrente e batterle per eliminare i residui di sabbia. Successivamente trasferire le vongole in una padella ampia e coprire con acqua, portare ad ebollizione e cuocere fino a che i gusci siano tutti aperti. Lasciare

raffreddare per qualche minuto e scolare le vongole facendo attenzione a conservare il liquido di cottura.

Nel frattempo soffriggere lo spicchio d'aglio con l'olio, trasferire le vongole (metà pulite dai gusci) e aggiungere il liquido di cottura precedentemente filtrato, un pò di peperoncino e una buona quantità di olio (credo che sia questo il segreto di mamma Marina).

Cuocere a fuoco basso ma facendo attenzione a non asciugare troppo il sughino, aggiungendo di volta in volta il liquido filtrato. Dopo qualche minuto aggiungere i pomodorini tagliati a spicchi.

Portare ad ebollizione l'acqua, cuocere gli spaghetti al dente e trasferirli nella padella con le vongole. Saltare per qualche secondo spolverare con il prezzemolo e aggiungere un filo di olio a crudo.

Buoni in ogni occasione e perfetti per il cenone di Natale!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)