Pici alle VONGOLE
ZENZERO & LIMONE

INGREDIENTI (4 Pax)

- Pici o spaghettoni 360 gr
- Vongole veraci 1 Kg
- Due spicchi d'aglio
- 1/3 di bicchiere di vino bianco secco
- 3 pomodorini
- Un ciuffetto di prezzemolo
- Un peperoncino picante
- Scorza di limone
- Zenzero fresco
- Olio extravergine di oliva
- Sale grosso

1

Mettere a spurgare le vongole, in acqua fredda con un cucchiaio di sale grosso, per 1 oretta.

Al termine scolare le vongole.

Mettere a scaldare quattro cucchiai di olio di oliva extravergine con due spicchi d'aglio tagliati a metà, il peperoncino e i gambi del ciuffo di prezzemolo (se disponibili).

2

Quando l'olio comincia a soffriggere aggiungere le vongole, bagnare con il vino bianco e proseguire la cottura con un coperchio.

Appena le vongole cominciano ad aprirsi attendere un paio di minuti quindi spegnere il fuoco e rimuovere il coperchio.

** rimuovere e gettare sia le vongole rotte che quelle che non si sono aperte in cottura.*

3

Mettere le vongole da parte in una ciotola conservandone qualcuna con il guscio per l'estetica del piatto.

Con un colino a maglia fine, filtrare l'acqua di cottura delle vongole rimuovendo contestualmente il peperoncino, l'aglio e i gambi di prezzemolo.

Tagliare a cubetti i pomodorini, tritare il prezzemolo, tritare un pezzettino di zenzero (circa un cucchiaino da caffè) e fare a strisicione due pezzetti di buccia di limone (senza la parte bianca che è amara).

4

Portare a bollore l'acqua per la cottura della pasta.

Intanto sciacquare la pentola di cottura delle vongole per rimuovere eventuali residui di sabbia e pezzetti di guscio.

Rimettere quindi in pentola l'acqua di cottura delle vongole filtrata ed aggiungere un paio di cucchiai di olio extravergine di oliva, lo zenzero tritato, la buccia di limone a strisicione ed i cubetti di pomodoro.

Salare (poco) l'acqua di cottura a bollore e gettare la pasta.

5

Scolare la pasta (conservando mezzo bicchiere di acqua di cottura) con un paio di minuti di anticipo e aggiungerla nella padella.

Accendere il fuoco a fiamma viva e risottare * la pasta per un paio di minuti (fino a cottura).

Aggiungere le vongole ed il prezzemolo e dare un'ultima girata alla pasta.

Spegnere e servire.

** rigirare in continuazione la pasta che andrà ad assorbire i liquidi formando una cremina. Se il condimento si ritira troppo aggiungere un poco di aqua di cottura (poco alla volta).*

6

Un classico con uno sprint pazzesco dato dallo zenzero e dalle scorrette di limone.

Puoi servire.

BUON APPETITO

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali

www.RicetteOrizzontali.it