

Spaghetti alle vongole

Categoria : Primo

Pubblicato da G.P. in 8/5/2011

La preparazione degli spaghetti con le vongole inizia qualche ora prima: bisogna infatti lasciare le vongole qualche ora, meglio una nottata intera, in ammollo con abbondante acqua salata per permettere lo spurgo di eventuali impurità.



Preparate una pentola capiente dove fare aprire le vongole a fuoco vivace (1); le vongole vanno tolte dal fuoco immediatamente dopo la completa apertura, niente è più dannoso per il sapore delle vongole che una cottura prolungata. Separate le vongole dal liquido che si sarà formato, e filtratelo. A parte mettete a imbiondire gli spicchi d'aglio nell'olio (2) e, non appena l'aglio sarà pronto, versate il liquido di cottura e fatelo addensare un pò (3), aggiungendo una parte del prezzemolo.

Per ultimo aggiungete le vongole che a seconda dei gusti saranno state in parte sgusciate, e fate cuocere per pochi istanti (4-5). Condite gli spaghetti, o i vermicelli, che nel frattempo avrete cotto al dente con questo delizioso sughetto di vongole (6), aggiungendo per ultimo il restante prezzemolo



lo e il pepe a volontà.

■ **Consiglio**

Le vongole per antonomasia da utilizzare nella ricetta degli spaghetti con le vongole sono le vongole veraci. Attenzione però, perchè le vongole veraci nostrane sono pressoché sparite soppiantate da quelle asiatiche dal gusto meno deciso. Per riconoscerle bisogna controllare i sifoni retrattili che escono dal guscio: uniti nelle asiatiche e separati nelle nostrane.

Se invece non volete "impressionare" i vostri ospiti con la grandezza delle vongole veraci, e soprattutto avete molto più tempo a disposizione, il consiglio è di preparare gli spaghetti con le vongole usando le vongole più piccole chiamate in alcune zone d'Italia Telline oppure Venus; impiegherete molto più tempo ad assaporarne una ad una ma il risultato sarà decisamente memorabile.

■ **Curiosità**

La tradizione degli spaghetti alle vongole ha anche delle varianti, in particolare a Napoli ci sono due modi per prepararli con o senza pomodoro. In ogni famiglia, poi, ci sono i sostenitori di una o l'altra ricetta, in ogni caso in entrambi i casi è un peccato non assaggiarli.