

Spaghetti al mandolino con le vongole

Ingredienti per 4 persone:

350 g di Spaghetti al mandolino “La Fabbrica della Pasta di Gragnano”
1 kg di vongole veraci
10-12 pomodorini
olio extra vergine di oliva
aglio
prezzemolo
peperoncino
sale



Procedimento

Lavare accuratamente le vongole sotto l'acqua corrente, metterle in un tegame capiente con un filo di olio, coprire e far saltare a fuoco vivo.

Appena si saranno aperte, spegnere immediatamente perché non devono cuocere troppo. Toglierele dal loro guscio, lasciandone intere qualcuna per la decorazione del piatto. Tenere da parte il succo che si sarà formato in cottura.

Versare nello stesso tegame abbondante olio (2-3 cucchiari a persona circa), aggiungere lo spicchio d'aglio schiacciato e il peperoncino, quando comincerà a sfrigolare aggiungere il succo della cottura delle vongole, filtrato. Far prendere il bollore, spegnere e scartare l'aglio.

A parte in un padellino antiaderente cuocere per due, tre minuti i pomodorini tagliati a metà in un filo di olio e un pizzico di sale, girandoli spesso. Spegnere e tenere da parte.

Intanto lessare la pasta in abbondante acqua salata (si consiglia 1 litro di acqua e 10g di sale ogni 100g di Pasta) e a metà cottura scolarla (conservare una ciotolina di acqua).

Versare la pasta direttamente nel tegame con il condimento aggiungere qualche cucchiaiatina di acqua di cottura e mescolare per creare un'emulsione.

Verso la fine aggiungere le vongole e i pomodorini, mescolare e lasciar insaporire per un paio di minuti ancora. Spegnere quando la pasta sarà ancora al dente, spolverizzare con prezzemolo tritato e servire aggiungendo a piacere un filo di olio a crudo.