

# Paccheri lisci ai frutti di mare

## Ingredienti per 4 persone:

350g Paccheri lisci "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"  
400g vongole  
100g pomodorini  
1 spicchio di aglio  
prezzemolo tritato  
sale qb  
pepe qb  
olio extravergine d'oliva



## Procedimento

Far spurgare le vongole per qualche ora, e risciacquare più volte sotto l'acqua fredda. In una padella cuocere le vongole coperte con il coperchio, una volta aperte trasferitele in un piatto, filtrare la loro acqua di cottura e tenerla da parte.

Nella stessa padella soffriggere l'aglio con l'olio, aggiungere i pomodorini tagliati a spicchi e cuocere per circa 10 minuti, aggiungere le vongole e l'acqua di cottura filtrata. Condire con sale e pepe e cuocere ancora per 10 minuti a fiamma bassa. Nel frattempo, portare a cottura i Paccheri in acqua bollente salata (consigliamo 1litro di acqua ogni 100g di pasta). Trasferire la pasta nella padella con le vongole e mantecare a fiamma alta, mescolando continuamente. Servire i Paccheri con una spolverata di prezzemolo tritato.