

# Sautè di vongole veraci al vino bianco



## ingredienti

un kg di vongole veraci  
un bicchiere di vino bianco  
2 spicchi di aglio  
peperoncino  
un ciuffetto di prezzemolo  
un limone  
olio extravergine d'oliva  
sale, pepe

## PREPARAZIONE

10 min

## COTTURA

15 min

## TEMPO TOTALE

25 min

2 persone

## procedimento

In una ciotola capiente, far spurgare le vongole veraci in acqua fredda salata per qualche ora, sostituendo l'acqua se si nota che si intorbida troppo. Tritare il prezzemolo e spremere il limone.

In un largo tegame a bordi bassi, distribuire abbastanza olio da crearne un velo su tutto il fondo, quindi scaldare l'aglio e qualche rondella di peperoncino (adeguando la quantità in base al proprio gusto e alla propria tolleranza al gusto piccante).

Non appena l'aglio comincia a sfrigolare, tuffare le vongole nel tegame e coprire subito: cuocere qualche minuto a fiamma vivace, rimescolandole di tanto in tanto, fino a che quasi la totalità delle vongole risulterà aperta. A questo punto, togliere il coperchio, versare il vino e far sfumare pochi minuti; regolare di sale e di pepe, e unire il succo di limone, mescolando per distribuire bene, e facendo cuocere ancora pochi minuti.

Spegnere il fuoco, distribuire il trito di prezzemolo e girare bene: servire il sauté di vongole veraci al vino bianco in piatti individuali insieme a qualche mestolino di fondo di cottura, accompagnando eventualmente con crostini e con fettine di limone.