

# Spaghetti alle vongole veraci



## ingredienti

400 g di spaghetti di grano duro trafiletti al bronzo  
1 kg di vongole veraci  
2 spicchi d'aglio  
1/2 bicchiere di vino bianco secco  
1/2 limone  
un cucchiaino colmo di prezzemolo tritato  
olio extravergine d'oliva  
peperoncino  
sale, pepe

## PREPARAZIONE

5 min

## COTTURA

7 min

## TEMPO TOTALE

17 min

4 persone

## procedimento

Mettere a bagno le vongole in una ciotola capiente con acqua fredda salata e lasciarle spurgare per qualche ora in un luogo fresco.

Trascorso questo tempo, scolarle e risciacquarle con cura. In una pentola, portare ad ebollizione abbondante acqua salata e, quando bolle, lessarvi la pasta.

In un tegame capace, scaldare l'aglio e il peperoncino con un giro d'olio e, quando l'olio è ben caldo, tuffarvi le vongole. Coprire e lasciarle schiudere a fuoco vivace, quindi unire il vino e far sfumare senza coperchio. Regolare di sale e pepe, unire il succo del limone e lasciar cuocere per pochi minuti. Quando la pasta sarà cotta, scolarla e unirla alle vongole insieme al prezzemolo, quindi saltarla brevemente per distribuire bene il condimento. Servire subito, decorando gli spaghetti alle vongole con qualche ciuffetto di prezzemolo.