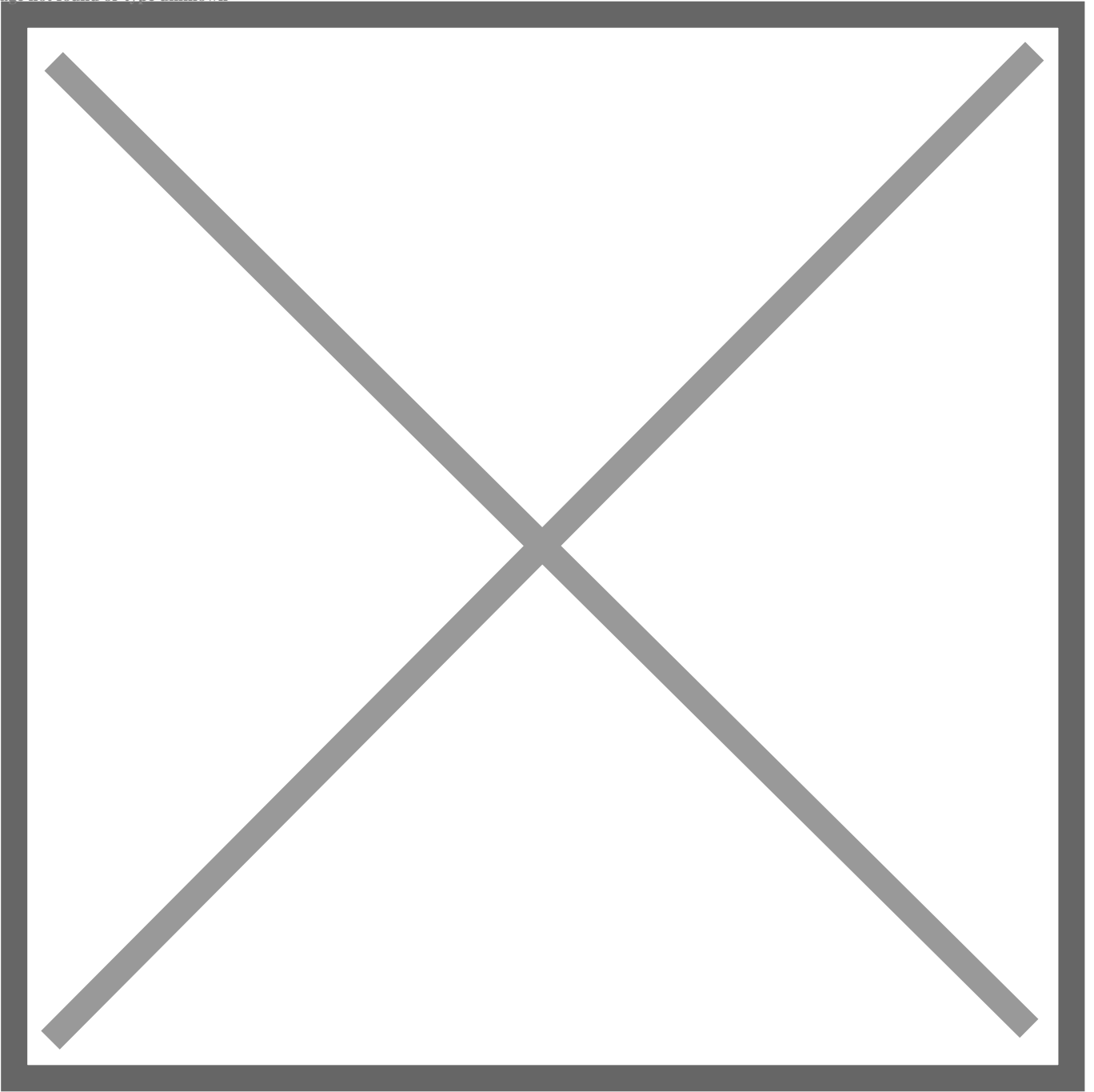


Fregola e vongole

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- *300 g di fregola*

- *1kg di vongole ben lavate*
- *200 g di passata di pomodoro*
- *1,5 l di brodo di pesce (o vegetale)*
- *4 spicchi di aglio alcune fette di limone*
- *1cucchiaio di prezzemolo tritato*
- *peperoncino*
- *3 cucchiari di olio extravergine di oliva*
- *sale*

Esecuzione

Mettere le vongole su un'ampia padella con un filo di olio, 2 spicchi di aglio schiacciati e alcune fette di limone, farle aprire a fuoco vivo, senza però seccarle. Spegnerle il fuoco. togliere le vongole rimaste chiuse e filtrare con un panno di lino o di cotone l'acqua di cottura e conservarla e eliminando l'aglio. Nel frattempo far rosolare gli altri 2 picchi di aglio schiacciati e il prezzemolo nell'olio extravergine di oliva, unire la passata di pomodoro e cuocere per un paio di minuti; unire l'acqua di cottura delle vongole. il brodo di pesce, la fregola, il peperoncino e il sale. Cuocere per 12-15 minuti. Spegnerle il fuoco, aggiungere di sale, unire le vongole, far insaporire per circa un minuto, mescolando delicatamente. Servire su piatti fondi (con più o meno brodo secondo preferenza) senza far raffreddare e aggiungendo un filo di olio a crudo.