



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003004 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 01 Lug 2019 alle ore 12:22

da LUCA MERCURIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

La vongola in giallo

Spaghettoni di Gragnano con aglio di Vessalico, datterino giallo carbone conserve e vongole veraci.

Tempo di preparazione: 13 minuti

Ingredienti per 2 persone

240 g Spaghetti di Gragnano trafilati al bronzo (Rummo)

80 g Datterino giallo al naturale (Carbone conserve)

60 g Vongole veraci

0,5 g Aglio di Vessalico

4 g Olio extravergine

3 ml Vermentino bio

Strumenti di cottura

Pentola o bollitore

Preparazione

Portare a bollore l'acqua ed aggiungere il sale. Nel frattempo schiacciare l'aglio e metterlo in una padella precedentemente scaldata con un filo d'olio, aprire le vongole e sfumare con mezzo bicchiere di vermentino, aggiungere un pizzico di pepe e aspettare che si aprano. Dopo di che togliere le vongole dalla padella e aggiungere i pomodorini gialli, scolare la pasta e risottare. Infine aggiungere le vongole sgusciate in precedenza, un filo di olio e "mantecare".

Vino consigliato

Pigato