



CHEF IN
CAMICIA



Vesuvio che balla

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 20 minuti

Difficoltà: Facile

Per le vongole veraci

- Vongole veraci, 600g;
- Sake, 20g.

Per la pasta

- Pasta vesuvio, 200g;
- Aglio, 1 spicchio;
- Peperoncino fresco, 1;
- Olio extravergine d'oliva;
- Pomodorini datterini sbucciati, 10.

Per la finitura

- Katsuobushi.

> PREPARAZIONE

Per le vongole veraci

- In una pentola, aggiungere le vongole e il sake, coprire con il coperchio;
- Cuocere per 3-5 minuti finché non si saranno completamente dischiuse;
- Spolpare la metà delle vongole, filtrare il liquido di cottura delle vongole veraci con il passino.

Per la pasta

- In una pentola con acqua salata bollente, cuocere al dente la pasta vesuvio;
- In una padella, soffriggere l'aglio e il peperoncino con un filo d'olio;
- Aggiungere i pomodorini datterini tagliati a metà, cuocere per 2-3 minuti;
- Versare il liquido di cottura delle vongole, ultimare la cottura della salsa;
- Scolare la pasta vesuvio, unire la pasta con le vongole nella salsa, amalgamare e mantecare.

Per la finitura

- In un piatto da portata, servire la pasta vesuvio e completare con il katsuobushi.



WWW.CHEFINCAMICIA.COM