**Ricetta N. RE003522 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 19 Gen 2022 alle ore 09:52**

**da CIRO SALATIELLO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

# Green Past

Tempo di preparazione: 25 minuti

**Ingredienti per 4 persone**

Salsa al prezzemolo:
200 g Prezzemolo
1 Acciuga
15 g Menta
75 ml Acqua
75 ml Olio vegetale
1 g Xantana

Soutè di vongole:
800 g Vongole veraci
2 Spicchi di aglio
Q.b. Olio evo
320 g Spaghetti
Q.b. Mandorle tostate

**Preparazione**

Lessare per 1 minuto o anche meno il prezzemolo in acqua bollente, prenderlo dall'acqua in bollore e trasferirlo in acqua e ghiaccio.
In un bicchiere mixer, frullare il prezzemolo con olio vegetale e brodo vegetale di colore chiaro o acqua, poi mettere la menta, aggiungere 1 acciuga, il grammo di xantana e quando arriva le densità desiderata mettere in frigorifero almeno 1 ora prima di utilizzarlo.
Potete decidere di insaporirlo aggiungendo nel frullatore, pepe bianco, aglio lessato 2 volte in acqua e latte.
In una padella alta fare il giro d'olio evo e aggiungere gli spicchi di aglio, senza che questo bruci, aggiungi le vongole e 2 mestoli di acqua e coprire.
Quando le vongole sono aperte, sgusciarle e tenerle da parte. (Lasciare un paio di vongole per decorazione)
Lessare gli spaghetti e una volta alzati al dente continuare la mantecatura nella padella del soutè di vongole.
Una volta cotti, insaporiti bene e ben mantecati, aggiungere la salsa al prezzemolo.
Impiattare e decorare con le vongole sgusciate e le mandorle tostate.