

Linguine aglio, olio e peperoncini verdi con vongole e limone



Linguine aglio, olio e peperoncini verdi con vongole e limone

Aglio, olio e peperoncino ma quelli verdi in questo caso e dolci per ricordare il profumo e poi un sapore che risale alla mia infanzia.

la ricetta di [Angelo D'Amico](#) registrata su www.mysocialrecipe

Linguine aglio, olio e peperoncini verdi con vongole e limone

Ricetta di Angelo D'Amico

• **20 minuti** Tempo di preparazione

• **5 minuti** Tempo di cottura

• **4.0/5** Vota questa ricetta



Ingredienti per 4 persone

- 600 g Vongole veraci
- 500 g Peperoncini verdi dolci
- n.2 Spicchi d' aglio
- 200 g Acqua Frizzante
- n.1 Limone
- n.10 Foglie di menta fresca
- q.b. Olio EVO
- Mezzo litro d'acqua 50 g Zucchero
- 100 g Acqua naturale
- 350 g Linguine di Gragnano

Preparazione

In una casseruola con uno spicchio d'aglio, una buccia di limone ed olio EVO aggiungere le vongole e subito dopo l'acqua frizzante San Pellegrino, l'importante è coprire il tutto per una cottura veloce.

Successivamente, sgusciare le vongole e filtrare il loro liquido di cottura, conservare il

tutto.

Per i peperoncini verdi, tagliarli a julienne assicurandosi che siano privi di semi. Stufarli in una padella con menta, aglio, olio e peperoncino leggermente piccante (l'importante che sia una dose minima).

La cottura dei peperoncini verdi si aggira dai 10 ai 15 min dipende dalla grandezza. Una volta cotti, una metà sempre con il liquido vanno emulsionati ed una parte rimane a julienne.

Per il limone confit, ricavare delle bucce di limone prive delle parti bianche e tagliare finemente. Preparare una pentola con acqua e sale, raggiunto il bollore, immergere le bucce per 30 secondi per poi freddarle in acqua e ghiaccio, l'importante che questo passaggio sia effettuato per altre 2 volte.

A conclusione dell'ultimo passaggio immergere le bucce in un sciroppo di macerazione ottenuto con 1 parte di acqua ed 1 di zucchero.

In una padella aggiungere le due consistenze dei peperoncini, acqua di vongole quindi amalgamare il tutto con tenendo conto che le linguine siano a metà cottura, per cui 1/3 della cottura della pasta avverrà in padella con i peperoncini verdi.

Per terminare il piatto aggiungere le vongole sgusciate e 4 listarelle di limone confit.

Vini abbinati: [Beneventano IGP Fiano 2016 "L'amore delle Api"- I Pentri](#)