



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000759**

**Registrata in data 25 Ago 2016 alle ore 11:24**

**da DON ALFONSO 1890**

## Linguine con vongole veraci e zucchini

Linguine con vongole veraci e zucchini per un primo piatto dal sapore tutto mediterraneo.

Tempo di preparazione: 1 ore

### Ingredienti per 4 persone

320 g di linguine  
500 g di vongole  
80 g di zucchini  
1 spicchio di aglio  
20 g di prezzemolo  
1 dl di olio extravergine di oliva  
Sale

### Preparazione

Tagliare le zucchini a bastoncini avendo cura di ricavarne solo la parte verde. In una casseruola soffriggere l'olio con l'aglio, rimuovere dopo averlo rosolato e successivamente aggiungere le zucchini brasandole velocemente aggiungendo un po' di brodo. Quindi passarle al blender e poi al colino fine.

Scaldare il restante olio in una larga padella con uno spicchio di aglio, lasciarlo insaporire, estrarlo, unire le vongole accuratamente lavate, mettere il coperchio e, appena aperte (circa 1 minuto), completare con il prezzemolo tritato e le zucchini ormai cotte. Cuocere un paio di minuti e togliere dalla fiamma.

Intanto lessare le zucchini in acqua salata, scolarle molto al dente, versarle nella padella contenente le vongole, riportare sul fuoco e finire la cottura in padella mescolando bene il tutto.