



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 zucchine

Linguine con vongole veraci e zucchine 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 zucchine
1 spicchio di aglio
20 g di prezzemolo
1 dl di olio extravergine di oliva
Sale

Preparazione

Tagliare le zucchine 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 zucchine 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 zucchine ormai cotte. Cuocere un paio di minuti e togliere dalla fiamma.

Intanto lessare le zucchine 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.