



## Ingredienti

- 1 kg di vongole
- 400 g di spaghetti
- Olio extravergine
- 3 o 4 spicchi di aglio
- Un ciuffetto di prezzemolo
- Sale
- Pepe (se piace)

## Come si fa

- Sciacquate le vongole sotto l'acqua corrente e mettetele a spurgare in acqua salata per qualche ora o per tutta la notte, in modo che si liberino dall'eventuale sabbia e dalle impurità.
- Sciacquatele nuovamente e trasferitele in una pentola capiente che metterete sul fuoco, a fiamma alta, finché non si aprono.
- Appena si sono aperte, toglietele dal fuoco (bisogna assolutamente evitare di farle cuocere troppo, perché il sapore si altera).
- Separate le vongole dal liquido di cottura e filtrate quest'ultimo.
- Sgusciate gran parte delle vongole, lasciandone circa una ventina con il guscio.
- In una larga padella mettete un decilitro circa (un po' meno di mezzo bicchiere) di olio extravergine e gli spicchi d'aglio sbucciati e schiacciati.
- Mettete la padella sul fuoco e, quando l'aglio comincia a imbiondire, versare il liquido di cottura delle vongole e fatelo addensare per qualche minuto.
- Tritate il prezzemolo e aggiungetene circa la metà all'olio. Fate soffriggere ancora un paio di minuti.
- Aggiungete le vongole e lasciate il sughetto sulla fiamma ancora pochi istanti.
- Cuocete gli spaghetti e conditeli con questo sughetto, aggiungendo alla fine il resto del prezzemolo tritato, il pepe (se vi piace) e decorando il piatto con le vongole lasciate nel guscio.



•