

Spaghetti con le vongole: un classico



Qualunque tipo di piatto che presenti l'accoppiata pasta e frutti di mare - o crostacei - mi fa impazzire.

Mi piacciono tutti ma certo fra i miei preferiti non posso tralasciare quello che è forse il più classico della tradizione di mare:

gli spaghetti con le vongole!

Semplice ed essenziale, in modo da far risaltare in pieno il sapore e il profumo del mare.

Di questo piatto ne esistono tante versioni e, sebbene la più classica lo voglia in bianco, io amo colorirlo e impreziosirlo con un'aggiunta all'ultimo momento di una manciata di dadolini di pomodoro fresco affettato lì per lì (e vi confido che mi regolo così anche per [gli spaghetti con le cozze!](#))

Bastano pochi ingredienti, rigorosamente freschissimi, in particolare le vongole e un po' di pazienza per la necessità di attendere che le vongole abbiano spurgato bene ogni traccia di sabbia: *niente di peggio di un piatto da gustare con la sgradevole sensazione della sabbia fra i denti...*

Io lo preparo così: cominciamo a cucinarlo insieme cominciando, come sempre, dagli ingredienti.

Ingredienti, a persona:

vongole	g	250
spaghetti (o linguine)	g	80
aglio	spicchio	1
prezzemolo	ciuffetto	1
olio EVO		QB
sale		QB
vino bianco (facoltativo)	CT	1
pomodori freschi		Ad Lib

Preparazione:

Lavare bene le vongole, scartando eventualmente quelle rotte, e metterle poi in una bacinella con abbondante acqua e un CT di sale da cucina.

Ci vorranno almeno un paio d'ore perché espellano tutta la sabbia e in ogni caso, trascorso questo periodo, dopo averle sciacquate bene in acqua corrente, lasciarle nuovamente riposare in acqua fredda una decina di minuti prima di procedere oltre.

Sgocciolarle bene e metterle in una pentola che le contenga comodamente con mezzo spicchio d'aglio e metà del prezzemolo (il resto servirà poi).

Farle cuocere a pentola chiusa e a fuoco vivace finché non saranno tutte aperte: basterà meno d'una decina di minuti.

Scolarle, filtrare l'acqua che avranno rilasciato e tenerla da parte per la cottura finale.

Quindi sgusciare una metà delle vongole tenendone solo i frutti: occuperanno poi meno spazio in padella e faciliteranno i commensali

Tagliare a dadolini dei pomodorini freschi (la quantità va secondo il gusto: io li uso con molta discrezione...) e preparare un trito di aglio e prezzemolo (tenendo da parte però un po' di prezzemolo per la decorazione finale) e, nel momento in cui si butta la pasta, metterlo a soffriggere, a fuoco medio basso, in una grande padella con dell'olio d'oliva.

Appena dalla padella si comincerà a sprigionare l'aroma del soffritto (*attenzione a non far imbiondire l'aglio: non deve assolutamente accennare a scurirsi o peggio bruciare!*) aggiungere le vongole e mescolarle bene, alzando a fiamma, per farle insaporire.

A questo punto aggiungere il liquido delle vongole ben filtrato, portare la fiamma a fuoco vivo in modo da sciugare un eventuale eccesso di liquido e, un minuto prima di scolare la pasta, aggiungere i dadolini di pomodoro.

Scolare gli spaghetti e versarli senza lasciarli sgocciolare troppo direttamente in padella. Proseguire la cottura a fuoco vivo rigirando gli spaghetti affinché assorbano tutti gli aromi del condimento.

Completare con una spolverata di prezzemolo tritato o spezzettato, rimestare ancora una volta e togliere dal fuoco.

Portare in tavola subito e servire direttamente dalla padella (o meglio dalla padella appoggiata su di un tavolino di servizio, se lo avessi!). Completare ogni piatto con le vongole eventualmente rimaste in padella.

Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Il vino bianco andrebbe aggiunto un attimo dopo aver versato le vongole in padella; e fatto quindi sfumare. Personalmente ritengo che davanti a delle vongole veramente saporite (altrimenti era inutile prenderle...) sia decisamente superfluo.
- Dell'olio d'oliva a crudo, direttamente nel piatto, può piacere: quindi lasciare che ognuno se ne possa eventualmente servire da un'ampollina lasciata in tavola
- Sale: serve a far spurgare le vongole e a cuocere la pasta; assolutamente non ne va aggiunto al condimento!