

Pappardelle vista Mare



Ingredienti (per una persona)

Pappardelle	gr 80	Sale e pepe	qb
Ceci lessati	gr 50	Aglione.....	gr 5
Pomodoro a cubetti	gr 30	Vino	qb
Vongole.....	gr 80	Prezzemolo.....	gr 5
Olio di oliva	gr 10		

Procedimento

1. Lasciate spurgare le vongole per qualche ora in acqua fredda e salata. Nel frattempo cuocete i ceci in abbondante acqua salata e scolateli facendo attenzione a non buttare tutta l'acqua di cottura. Frullate nel mixer una parte dei ceci con un goccia di acqua di cottura e olio d'oliva.
2. Soffriggete in una casseruola l'aglio con l'olio, aggiungete le vongole precedentemente scolate, sfumatele con il vino bianco e cuocetele fino a farle aprire (se necessario coprirle con un coperchio).
3. Aggiungete alle vongole la restante parte di ceci, i pomodori tagliati a cubetti e lasciate insaporire per circa due minuti. Terminate la cottura aggiustando di sale e pepe.
4. Cuocete le pappardelle in abbondante acqua salata, scolatele e aggiungetele alla salsa preparata.
5. Saltate il tutto a fuoco vivo, disponetelo nel piatto e guarnite con del prezzemolo. Servite immediatamente.

Curiosità!

Sai come spurgare le vongole dalla sabbia?

Scopri lo su www.ILGIORNALEdelCibo.it