

# TAGLIOLINI ALLE VONGOLE

I **tagliolini alle vongole** sono senza dubbio uno dei piatti simbolo dell'estate, e non solo. A me personalmente piacciono moltissimo ma purtroppo non sempre sono cucinati bene e tante volte non fanno di nulla o hanno dei residui di sabbia. Sicuramente molto più diffusi sono gli spaghetti alle vongole ma la pasta fresca è sicuramente più buona e assorbe meglio il sugo di condimento diventando molto saporita. Questo piatto apparentemente molto semplice non è però per nulla banale e dopo tanti tanti piatti preparati, più o meno buoni, ho deciso di dedicargli un bel post!

## PER UNA BUONA RIUSCITA DELLA RICETTA

- Importantissimo è utilizzare vongole fresche ancora vive, preferibilmente veraci.
- Risciacquate bene le vongole e mettetele in una bacinella con acqua fredda e un cucchiaino di sale grosso, mescolate per farlo sciogliere. In questo modo le vongole si apriranno leggermente e lasceranno uscire la sabbia presente al loro interno (la sabbia rovina inevitabilmente il vostro piatto)
- Non cuocete troppo a lungo e vongole per evitare diventino dure, appena si apriranno toglietele dal fuoco.
- Dopo la cottura passate il sugo delle vongole attraverso un telo di cotone dal quale non passi l'eventuale sabbia rimasta ma solo in liquido.
- Fate molta attenzione a non bruciare il trito di aglio e non soffriggete il prezzemolo che oltre a rischiare di bruciarsi, rendendo amari i tagliolini, non saprà di nulla. Inseritelo tritato alla fine in modo che mantenga tutto il suo sapore.
- Utilizzate acqua di cottura appena salata in quanto le vongole già sono molto salate e rischiereste di avere un piatto immangiabile.
- Scottate solo i tagliolini in acqua bollente leggermente salata e terminate la cottura in padella con il sugo delle vongole, in questo modo i tagliolini o gli spaghetti

assorbiranno il sugo diventando molto saporiti.

-Utilizzate un padella di alluminio per cuocere le vongole, le valve infatti potrebbero graffiare il rivestimento delle antiaderenti.



**TAGLIOLINI ALLE VONGOLE**  
ingredienti per 4 persone

1,5 kg di vongole veraci  
4 spicchi di aglio  
prezzemolo fresco  
scorza di limone a piacere

*Per i tagliolini*

4 uova  
320 g di farina 00  
80 g di semola rimacinata



Per prima cosa lavate bene le vongole, mettetele in un bacinella con acqua fresca e sale grosso e mescolate bene, lasciatele almeno 2 ore.

Preparate i tagliolini, su di un tagliere disponete la farina e formate un buco al centro dove metterete le uova aperte. Iniziate a lavorare con una forchetta e procedete a mano facendo forza con i palmi fino a formare un panetto liscio.

Mettete la pasta sotto ad un piatto a riposare per almeno 30 minuti. Riprendete la pasta e stendetela con il mattarello lasciandola un pochino grossa. Potete usare anche la nonna papera anche se la pasta diventando più liscia non assorbirà così tanto il sugo. Scolate le vongole e risciacquatele. Tritate due spicchi di aglio e fateli rosolare in una larga padella di alluminio ed unite le vongole, coprite con un coperchio e controllate quando tutte saranno aperte, togliete dal fuoco. Togliete le vongole dalla padella e filtrate il sugo facendolo passare attraverso un colino foderato con un telo di cotone grosso. Nel frattempo fate bollire dell'acqua appena salata, versate i tagliolini e appena l'acqua riprende il bollore scolateli. Nella padella di cottura delle vongole mettete un cucchiaino di olio e fate rosolare gli altri due spicchi di aglio tritati (questo perché l'aglio di prima sarà rimasto nel telo di cotone quando avete filtrato il sugo) aggiungete il sugo filtrato ed i tagliolini, mescolate spesso per cuocere uniformemente i tagliolini. Se fosse necessario aggiungete qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta. Alla fine il sugo non dovrà essere completamente asciutto, tenete presente che la pasta continua ad assorbirlo anche a fuoco spento. Subito prima di togliere dal fuoco unite le vongole ed il prezzemolo fresco tritato. Servite subito, a piacere con della scorza di limone grattugiata.

ps. le vongole potete metterle con le valve per un effetto più coreografico oppure sgusciarle prima per comodità.









