

Vongole veraci alla marinara

Ingredienti: 1 kg di vongole veraci, olio extravergine di oliva, prezzemolo tritato, aglio.

Prima della cottura, occorre eliminare le vongole che non si richiudono; dopo la cottura quelle che restano chiuse. E' necessario una rigorosa preparazione, per evitare la presenza di sabbia al loro interno. E' bene metterle in un recipiente largo con acqua salata possibilmente per una giornata, cambiando

opportunamente più volte l'acqua.

Appena lavate e pulite, porre le vongole in una padella con coperchio in poco olio, aglio, prezzemolo tritato (a fine cottura). Una volta aperte, le vongole sono pronte per essere guatate.

La stessa preparazione può costituire un ottimo condimento per gli spaghetti.



Tempo di cottura: **mezz'ora circa.**

Difficoltà: **medio-alta.**

www.ferrara.info.com

Ferrara
terra e acqua