

# Spaghetti alle vongole

Categoria: Sapori d'Italia - Campania



## Informazioni Generali

Preparazione:  
20 min

Cottura:  
20 min

Dosi per:  
4 persone

Costo:  
Medio

Difficoltà:  
Bassa



Gli spaghetti con le vongole sono uno dei piatti più famosi ed apprezzati della tradizione culinaria Napoletana, dove sono più conosciuti come "vermicelli con le vongole".

Anche se ormai gli spaghetti alle vongole vengono preparati in ogni angolo del mondo, è impossibile per chi si reca a Napoli non provare questo piatto delizioso, magari gustandoli in riva al mare.

Gli spaghetti con le vongole sono diventati anche uno dei piatti obbligatori per il cenone di Natale e di Capodanno.

**Spaghetti**  
400 gr

**Prezzemolo**  
1 mazzetto

**Olio**  
extra- vergine d'oliva 1 bicchiere

**Aglio**  
3/4 spicchi

**Vongole**  
1 kg

**Pepe**  
secondo i gusti

## Preparazione



La preparazione degli spaghetti con le vongole inizia qualche ora prima: bisogna infatti lasciare le vongole qualche ora, meglio una nottata intera, in ammollo con abbondante acqua salata per permettere lo spurgo di eventuali impurità. Un truccetto per eliminare subito le vongole che contengono sabbia è quello di picchiettarle una ad una su un tagliere dalla parte dell'apertura (1). Se uscirà della sabbia scura significa che la vongola sarà piena zeppa di sabbia (2) e sarà quindi da buttare.

Preparate una pentola capiente dove fare aprire le vongole a fuoco vivace (3); le vongole vanno tolte dal fuoco immediatamente dopo la completa apertura, niente è più dannoso per il sapore delle vongole che una cottura prolungata.



Separate le vongole dal liquido che si sarà formato, e filtratelo (4). A parte mettete a imbiondire gli spicchi d'aglio schiacciato o intero nell'olio (5) e, non appena l'aglio sarà pronto, versate il liquido di cottura e fatelo addensare un po'. Tritate il prezzemolo (6) e



aggiungetene una parte alla preparazione (7). Per ultimo aggiungete le vongole che a seconda dei gusti saranno state in parte sgusciate (8), e fate cuocere per pochi istanti. Condite gli spaghetti, o i vermicelli, che nel frattempo avrete cotto al dente con questo delizioso sughetto di vongole, aggiungendo per ultimo il restante prezzemolo e il pepe a volontà (9).

### Conservazione

Consigliamo di mangiare gli spaghetti alle vongole appena fatti, ma se lo desiderate potete conservarli in frigorifero per un giorno al massimo, chiusi con un contenitore ermetico.

### Curiosità

La tradizione degli spaghetti alle vongole ha anche delle varianti, in particolare a Napoli ci sono due modi per prepararli con o senza pomodoro. In ogni famiglia, poi, ci sono i sostenitori di una o l'altra ricetta, in ogni caso in entrambi i casi è un peccato non assaggiarli.

### I consigli di Sonia

*Le vongole più indicate per la preparazione di questo piatto sarebbero quelle veraci che però, sono state soppiantate quasi ovunque da quelle asiatiche, dal gusto meno deciso. Se volete preservare il sapore mediterraneo di questo piatto, potete sostituire le veraci con le telline: data la dimensione ridotta, impiegherete molto più tempo per assaporarle, ma il risultato sarà memorabile.*

