

# Vongole alla pescatora

Categoria: Portate - Pesce e Crostacei



## Informazioni Generali



**Preparazione:**  
5 min



**Cottura:**  
10 min



**Dosi per:**  
4 persone



**Costo:**  
Basso



**Difficoltà:**  
Molto Basso

Nota Aggiuntiva: *Più tempo per la spurgatura delle vongole*



Le vongole alla pescatora sono un gustoso piatto di pesce, molto veloce da preparare, tipico della cucina povera della regione Marche: i pescatori delle coste marchigiane cucinavano così le vongole pescate.

Le vongole sono cotte in padella, sfumate con il vino bianco e insaporite dal prezzemolo e dall'aglio.

Le vongole alla pescatora sono ideali da servire come secondo piatto oppure come antipasto per una cena a base di pesce!

## Ingredienti

### » Aglio

2 spicchi

### » Sale

q.b.

### » Olio di oliva

extravergine 4 cucchiari

### » Vino

bianco 100 ml

### » Prezzemolo

tritato un ciuffo

### » Vongole

veraci 1,2 Kg

## Preparazione



Per preparare le vongole alla pescatora, lavate le vongole veraci, scartando quelle con i gusci rotti e mettetele in una ciotola d'acqua con una manciata di sale grosso (1) per farle spurgare. Muovete con le mani le vongole una contro l'altra in modo che eliminino tutta la sabbia possibile e lasciatele in ammollo per 1-2 ore. Durante questo tempo cambiate l'acqua e il sale grosso e ripetete l'operazione finché l'acqua nella ciotola non risulterà chiara e pulita del tutto (2). Per abbreviare i tempi, potete anche sciacquare le vongole sotto acqua corrente e batterle su di un tagliere di legno con il taglio rivolto verso il basso: se la vongola è pulita può essere cotta, se fuorisce della sabbia la vongola è da scartare. Ponete in una padella 4 cucchiari di olio extravergine (3)



e soffriggete gli spicchi d'aglio, sbucciati e schiacciati (4). Scolate le vongole e aggiungetele in padella (5), bagnate con il vino (6) e proseguite la cottura, a fuoco medio, per un paio di minuti finché il vino sarà completamente evaporato.



Coprite con il coperchio e cuocete per altri 2 minuti (7). Quando tutte le vongole saranno bene aperte aggiungete una spolverata di prezzemolo tritato (8), fatele saltare un paio di volte e le vostre vongole alla pescatora (9) saranno pronte per essere servite!

### **Conservazione**

Le vongole alla pescatora vanno consumate al momento.

### **Consiglio**

Potete anche preparare le vongole alla pescatore in versione "rossa", aggiungendo in padella qualche pomodorino.