

Spaghetti con le vongole

Ingredienti per 4 persone

Vongole veraci fresche	1 Kg.
Spicchi di aglio	3
Spaghetti vermicelli	500 gr.
Olio d'oliva	q.b.
Prezzemolo fresco	q.b.

Procedimento:

Per prima cosa preparate le vongole.

Indispensabile è pulirle bene dalla sabbia, quindi sciaquatele in abbondante acqua. Lasciatele riposare

Mentre cuocete la **pasta**, in una padella ampia mettete un filo di **olio** e fatevi rosolare due spicchi di **aglio**, quindi aggiungete le **vongole**.

Cuocete velocemente a fuoco vivace e quando saranno tutte aperte spruzzatele con del vino bianco. Con un cucchiaino togliete le vongole e mettele gli spaghetti ancora al dente e fateli saltare per qualche minuto.

A questo punto mettete anche le vongole, una spruzzata di prezzemolo freschissimo tritato e del pepe.

Buon appetito..!