LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Bavettine vongole e bottarga
.....un primo veloce e saporitissimo!!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Bavettine n°11 - 350 g
- vongole - 750 g
- bottarga - q.b.
- olio - q.b.
- aglio - 1 spicchio
- prezzemolo - 5 foglie
- peperoncino - 1

Preparazione

Comprate le vongole, lavatele per bene ed eliminate quelle rotte o piene di sabbia! Mettetele in acqua leggermente salata fino al momento della cottura. In un tegame capiente, mettete un bel giro d'olio, fate scaldare e mettete l'aglio e una parte del prezzemolo tritati. Aggiungete un peperoncino infilato in uno stecchino, così lo ritroverete facilmente! Fate rosolare leggermente e versate le vongole. Coprite il tegame e fate aprire le vongole a fiamma alta. Nel frattempo versate la pasta in acqua bollente salata e scolatela ancora molto al dente. Versatela nel tegame con le vongole e fate finire la cottura. Grattugiate un bel po' di bottarga e impiattate. Guarnite con qualche foglia di prezzemolo tritato e ancora un po' di bottarga grattugiata per ogni piatto! Un piatto che ci porta l'odore del mare in tavola!!!!!!