

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Fregola con arselle

Questo è un piatto tipico delle nostre coste!



Difficoltà
media



Quantità
4 persone



Tempo
40 minuti

Ingredienti

- Vongole - 500 g
- fregola - 200 g
- olio - q.b.
- aglio - 1 spicchio
- prezzemolo - un mazzetto
- pomodorini - una quindicina
- peperoncino - 1 a piacere

Preparazione

Lavate per bene le vongole. Fatele spurgare in acqua leggermente salata. Controllate che non ce ne sia qualcuna piena di fango. In una padella versate un filo d'olio e dopo aver fatto rosolare leggermente il prezzemolo e l'aglio, vi aggiungete le vongole. Coprite e fate aprire a fuoco alto. Togliete quelle che non si sono aperte. Eliminate le valve vuote, lasciando solo le metà con la vongola attaccata. Preparate il sughetto facendo dorare un altro piccolo spicchio d'aglio, del prezzemolo tritato e il peperoncino, aggiungete i pomodorini a piccoli pezzi o, se preferite, un barottolo di pelati passati. Fate cuocere. Versate le vongole preparate con la loro acqua, facendo attenzione al fondo di cottura. Togliete una parte del condimento e mettete da parte, servirà per la guarnizione. Aggiungete, ora nel sugo preparato, 50 grammi di fregola per persona e fate cuocere. Se serve, aggiungete un po' di acqua calda per allungare il sugo. Non deve essere asciutta. Appena è cotta versate nei piatti guarnendo con un po' di vongole tenute da parte. Aggiungete del prezzemolo fresco tritato e servite.

