

Linguine con le vongole

Scritto da Cecilia da Roma

Giovedì 19 Giugno 2014 19:03 - Ultimo aggiornamento Giovedì 19 Giugno 2014 19:12

Dopo un po' che cucinate, scoprirete dei piccoli segreti che renderanno più gustosi i vostri piatti, e l'unica regola in questo caso è ...seguire il vostro naso!

Il naso ha memorizzato nella nostra vita miliardi e miliardi di profumi e odori, e li tiene lì pronti da qualche parte solo per i vostri desideri: lui sa se è il caso di aggiungere la maggiorana al vostro sugo, o se la noce moscata su quella carne proprio non ci va... Voi non dovete far altro che seguire i suoi ricordi e fidarvi delle sue associazioni, tutto qui.

Cucinare non è fantasia, è chimica!

Ma come potete sapere esattamente quanti grani di sale ci vogliono per il vostro pesce? Ecco, voi non lo saprete mai, ma se respirate, e annusate, e chiudete gli occhi e vi ricordate ciò che vi piace, e vorrete raggiungerlo... lui, il vostro naso, vi guiderà!

Per questo sarebbe meglio non fumare per lo meno quando cucinate: bere una birretta va bene... ma lontano dal naso l'odore di cenere, ok?

In questa ricetta ho aggiunto un ingrediente segreto: è "solo" un po' di limone.

Lo so che solo l'idea di mettere il limone sulla pasta vi farà stringere subito gli occhi e la bocca... però in fondo la pasta sono carboidrati come il pane, e il sugo di vongole e prezzemolo è una specie di insalata di mare: e voi non ci mettete il limone nell'insalata di mare, così da "pucciare" il pane in tutto quel brodetto succulento?

...però fate come volete, proprio perché è "segreto" è un optional, inutile in fondo...

Preparazione 10 minuti

Linguine con le vongole

Scritto da Cecilia da Roma

Giovedì 19 Giugno 2014 19:03 - Ultimo aggiornamento Giovedì 19 Giugno 2014 19:12

Cottura 12 minuti

Difficoltà molto bassa

Costo basso

Ingredienti per 2 persone affamate

- 250 grammi di linguine (io ho scelto Garofalo)
- 500 grammi di vongole (fresche o congelate fresche, ma con il guscio)
- 3 spicchi di aglio bianco (che è più saporito)
- un bel ciuffo di prezzemolo fresco
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- (ingrediente segreto: succo di 1 limone medio)

Preparazione

Mettete a bollire le linguine in abbondante acqua salata.

Togliete i gusci (che vanno gettati nel NERO e non nell'umido) alle vongole e lavatele.

Linguine con le vongole

Scritto da Cecilia da Roma

Giovedì 19 Giugno 2014 19:03 - Ultimo aggiornamento Giovedì 19 Giugno 2014 19:12

Lavate e tritate alla buona il prezzemolo.

Tagliate a pezzettini i 3 spicchi di aglio dopo aver tolta la buccia.

In una padella ampia, mettete a friggere nell'olio a fuoco basso l'aglio per 1 minuto, poi aggiungete il prezzemolo e lasciate friggere per 2 minuti. Poi aggiungete le vongole e lasciate friggere ancora per 1 minuto ma stavolta a fuoco alto, girando il sughetto.

A questo punto potete spegnere, oppure se preferite aggiungere l'ingrediente segreto, che avrete già preparato (cioè il succo di 1 limone spremuto e passato con il colino): in questo caso fate evaporare per 1 minuto circa così che il sugo di vongole abbia ancora un pochino di limone cotto e amalgamato con gli altri aromi.

Adesso spegnete il fuoco e gustatevi l'odore della cucina che attirerà senza dubbio la curiosità dei vostri amici commensali

Dopo aver scolato la pasta, aggiungetela nella padella e girate a fuoco di nuovo acceso e bello alto per 1 minuto scarso.

Come servire

In un piatto ampio da portata (ma anche direttamente in padella portata a tavola... fa la sua "bella" figura!), versate in scodelle ampie: accompagnate con un vino bianco frizzante (io ho scelto un Verduzzo).

Linguine con le vongole

Scritto da Cecilia da Roma

Giovedì 19 Giugno 2014 19:03 - Ultimo aggiornamento Giovedì 19 Giugno 2014 19:12

...e buona lunghissima odorata!!!

