



SPAGHETTI ALLA SPIRULINA CON DATTERINI E GUAZZETTO DI VONGOLE

Ricetta della scuola di cucina “La nostra cucina” di Milano

Ingredienti:

500 g di datterini
320 g di spaghetti alla spirulina
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
30 g olio extra vergine di oliva
1 kg di vongole
1 spruzzo di vino bianco
1 spicchio d'aglio
sale e pepe a piacere

Procedimento

Lasciate le vongole a bagno in un recipiente con dell'acqua leggermente salata per circa un'ora, cambiando eventualmente l'acqua un paio di volte. Sbucciate uno spicchio d'aglio e mettetelo con dell'olio in una casseruola. Lasciatelo insaporire, poi unite le vongole, rimescolate e coprite perché si aprano. Bagnatele di vino bianco e lasciatelo evaporare. Fate cuocere ancora per un paio di minuti a recipiente scoperto. Eliminate lo spicchio d'aglio e unite una macinata di pepe. Eliminate i gusci. Lavate i datterini e tagliateli a metà o in quattro parti. Tagliate a fette la cipolla e poi tritatela. Sbucciate l'altro spicchio d'aglio, privatelo del germoglio e tagliatelo a metà. In una padella, mettete la cipolla con un filo di olio e l'aglio e i pomodori datterini. Salate e lasciate cuocere per una decina di minuti a fuoco medio alto. Eliminate l'aglio ed unite le vongole. Portate l'acqua all'ebollizione. Salate l'acqua e aggiungete la pasta Cuocetela "al dente" e scolatela. Mescolate delicatamente con la salsa preparata e servite subito.

