

Antes de vuestro viaje y para ir haciendo boca ¿ Qué tal un plato de ...

SPAGHETTI ALLE VONGOLE ?



Ingredientes:

- 1Kg de almejas
- 500 gr de espaguetis
- 1/2 cebolla y 2 dientes de ajo
- 500 gr tomate natural triturado
- Sal, pimienta, perejil
- Vino blanco
- Aceite de oliva
- Parmesano rallado

Preparación:

Lavamos bien las chirlas, fregándolas entre si bajo el grifo con agua fría.

En una sartén con un chorrito de aceite de oliva salteamos las almejas hasta que se abran. En ese momento las vamos retirando. Escurrimos y colamos el caldo que hayan soltado y lo reservamos.

En una cazuela doramos la cebolla y los ajos "chafados" con un golpe. Añadimos el perejil picado y el caldo de las almejas filtrado anteriormente, con una cucharadita de harina para espesar y un chorrito de vino blanco. Dejamos que reduzca el caldo y añadimos el tomate. Le ponemos a punto de sal y pimienta y dejamos cocer entre 10 y 15 minutos a fuego medio. Debemos conseguir que la salsa espese a través de la reducción por calor.

Al final añadimos las almejas y las sacamos al primer hervor. Es muy importante que no cuezan demasiado ya que se endurecen mucho.

Aparte, cocemos la pasta según instrucciones del fabricante. En agua hirviendo salada, escurrimos, añadimos un chorro de aceite de oliva virgen extra y servimos con la salsa de almejas y el queso espolvoreado por encima.

Nuestra sugerencia:

Durante tu estancia en Nápoles, degusta unos auténticos "Spaghetti alle Vongole " en:

[HOSTERIA TOLEDO](#) "Antica cucina napoletana dal 1951"