

PENNETTE ALLE VONGOLE E PEPERONI

[HOME PAGE](#)

[CHI SIAMO](#)

[ANTIPASTI](#)

[PRIMI PIATTI](#)

[SECONDI
PIATTI](#)

DOSE PER 4 PERSONE

- 400 grammi di pennette
- 800 g. di vongole veraci
- 1 pomodoro
- 1 peperone rosso
- olio extra vergine di oliva
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- qualche rametto di finocchetto selvatico
- sale
- peperoncino

PREPARAZIONE



- Mettete a bagno le vongole in acqua fredda e salata per 2 - 3 ore, in modo da far depositare la sabbia e le altre impurità
- scolateli e risciacquatele sotto l'acqua corrente, ponetele in una larga padella con 2 cucchiai di olio e un po' di prezzemolo finemente tritato
- tenendo la padella coperta e la fiamma molto vivace, fatele cuocere mescolando di tanto in tanto finchè non saranno tutti aperti, a quel punto spegnete il fuoco e sgusciate le vongole e tenetele da parte, filtrate il liquido emesso dalle vongole e conservatelo
- in abbondante acqua salata cuocete le pennette
- nel frattempo lavate il peperone, tagliatelo a metà, eliminate i semi e le parti bianche e tagliatelo a listarelle, lavate anche il pomodoro, pelatelo e riducetelo a cubetti
- In una padella che possa anche contenere la pasta, mettete 3 cucchiai di olio, l'aglio, il pomodoro, il prezzemolo e il peperone, facendo cuocere a fuoco basso finchè il peperone non si sarà appassito, a questo punto aggiungete le vongole e il loro liquido lasciandoli insaporire per qualche minuto, regolate con il sale e il peperoncino, scolate le pennette al dente e fatele saltare per qualche minuto a fuoco vivace per qualche minuto, aggiungendo se occorre qualche cucchiaio di acqua di cottura
- spolverate con il finocchetto selvatico tritato e serviteli ben caldi.

[DOLCI](#)

[CHICCHE](#)

[SALSE](#)

[CONTATTI](#)

[FOTO](#)

[Link Amici](#)