

Bavette Alle Vongole E Zucchine

Lavate le vongole, mettetele in una padella senza alcun condimento e lasciatele aprire a fiamma vivace. Staccate i molluschi e teneteli da parte. Scaldate tre cucchiaini d'olio e fate appassire lo scalogno tritato, lo spicchio d'aglio intero e mezzo peperoncino. Eliminate l'aglio, mettete le vongole e le zucchine tagliate a listerelle e il prezzemolo tritato. Fate insaporire per 5 minuti. Spruzzate il vino, fate evaporare. Unite i pomodori spellati e tagliati a dadini, salate. Portate a cottura. Lessate le bavette, scolatele e insaporitele nel tegame con zucchine e vongole. Vini di accompagnamento: Isonzo Bianco DOC, Montecarlo Bianco DOC, Ischia Bianco DOC.

Ingredienti

350 G Pasta Tipo Bavette
800 G Vongole
300 G Zucchine
3 Pomodori
10 Cl Vino Bianco Secco
1 Scalogno
1 Spicchio Aglio
Prezzemolo Tritato
3 Cucchiaini Olio D'oliva
1/2 Peperoncino
Sale

Note

Preparazione: 20 minuti.