

I consigli dello chef per ottimi Spaghetti alle vongole

scritto da Guest Star | 28/08/2019



Sono molluschi delicati e saporiti, perfetti su un piatto di spaghetti ma sfiziosissimi se serviti in sauté, con qualche crostino di pane in accompagnamento. Ma come si acquistano e come si puliscono? E quali sono i segreti per una ricetta perfetta?

Articolo di Davide Sagliocco

Ci sono ingredienti che ricordano l'estate; il loro profumo e le emozioni che evocano creano una suggestione magica che ci riporta a momenti sereni in riva al mare, accarezzati dalla brezza e cullati dal rumore delle onde.

Le vongole sono uno di questi prodotti e nella bella stagione, ma anche nel resto dell'anno,

rappresentano il condimento “godurioso” per spaghetti o linguine e di altre sfiziose [ricette a base di pesce](#).

Ma **sappiamo come si prepara un perfetto piatto di spaghetti alle vongole**? E soprattutto, sappiamo come si scelgono e come come si puliscono questi molluschi irresistibili?

Le vongole: quali scegliere ?

Le vongole non sono tutte uguali perchè ci sono quelle piccole, di solito più saporite ma meno scenografiche, e quelle **veraci**, con la conchiglia più scura e il mollusco dotato di due antenne nerastre. Le prime sono più facili da trovare e costano di solito qualche euro di meno rispetto alle seconde.

Se la scelta della tipologia di vongole dipende dai propri gusti ciò che, invece, è un principio inderogabile è il fatto che esse **devono essere vive al momento dell’acquisto e vendute in retine** dotate di etichetta con il marchio CE. Ciò garantisce la provenienza dei molluschi, la data di confezionamento e l’affidabilità da un punto di vista sanitario.

Spaghetti alle vongole: pomodoro si, pomodoro no

I puristi degli **spaghetti alle vongole** storceranno il naso alla presenza del pomodoro nel piatto ma, come al solito, le versioni di una ricetta sono sempre moltissime e non è detto che una piccola variazione snaturi irrimediabilmente il senso di un piatto. Quindi, se vi piace, aggiungete pure il pomodoro altrimenti lasciate stare e limitatevi a vongole, olio, vino bianco, aglio e prezzemolo. Il risultato sarà strepitoso.

La pulizia delle vongole

La **pulizia delle vongole** non è un aspetto trascurabile, occorrono **minimo due ore e tanta pazienza**. Trovandosi sui fondali, spesso sono piene di sabbia e hanno bisogno di spurgare prima di essere cucinate per evitare l’effetto sgradevole di sentire i granellini sotto i denti quando le mangiamo.

Il suggerimento è di sciacquarle e metterle a riposo in una ciotola capiente piena di acqua e sale per almeno due ore, ricordando di cambiare l’acqua almeno due volte. **Non basterà un pugno di sale**: per far sì che spurghino, le vongole devono ritrovare il loro elemento naturale, l’acqua di mare. Quindi abbondiamo, aggiungendo 35 grammi di sale per litro di acqua.

Trascorse le due ore, risciacquare i molluschi sotto l’acqua corrente e verificare con le mani che non ne siano rimaste alcune piene di sabbia.

Non ci resta che seguire la ricetta perfetta degli **Spaghetti alle vongole**.