



Spaghetti con vongole e zucchine

Volete dimostrare di saper cucinare? Scegliete ingredienti freschi, non seguite lunghe cotture e accompagnate i piatti con il vino adatto. Questa ricetta napoletana fa incontrare mare e terra in un piatto che davvero possono preparare tutti.



Spaghetti con vongole e zucchine (Foto © La Gazzetta del Gusto)

La [tradizione gastronomica napoletana](#), accanto a piatti ricchi, elaborati e di lunga cottura come il ragù, fornisce tanti altri esempi di ricette veloci ma piene di gusto e creatività. Il sapore degli ingredienti freschi, viene esaltato da aglio olio e da un breve passaggio ai fornelli.

La **ricetta degli spaghetti con vongole e zucchine** vi sorprenderà per la raffinatezza e la complessità dei sapori ma anche per la rapidità.

Un **consiglio sulle conchiglie che custodiscono le [vongole](#)**: lasciamole nel piatto, sulla pasta, affinché anche gli occhi siano ammaliati dalla spettacolarità della natura che regala colori e forme sempre diverse. Al momento di mangiare, serviranno anche a contenere il sugo che darà sapore ai molluschi che porteremo alla bocca, rigorosamente con le mani.

Spaghetti con vongole e zucchine

Per raggiungere il successo di questo piatto, vi consigliamo di acquistare prodotti freschi e non congelati. Sarebbe un sacrilegio usare vongole sgusciate in un barattolo e zucchine surgelate.

Abbiamo adoperato gli spaghetti ma, se avete abbastanza tempo, vi consigliamo di sostituirli con gli [scialatielli \(qui la ricetta\)](#) un formato di pasta che assorbe e trattiene il condimento.

Ingredienti per 4 persone

- 400 grammi di spaghetti o di scialatielli
- 800-1000 grammi di vongole
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino
- 3 zucchine
- qualche foglia di basilico
- olio extravergine di oliva.

Preparazione

1. Mettere le vongole a spurgare in acqua e sale per circa due ore
2. In una padella antiaderente, versare un goccio d'olio, un aglio e le zucchine tagliate a julienne da far appassire
3. Sciacquare bene le vongole sotto acqua corrente e versarle in un tegame con un soffritto di olio, aglio e peperoncino
4. Unire le zucchine e spegnere il fuoco.



© Foto La Gazzetta del Gusto

5. Scolare al dente la pasta e farla mantecare nel sugo in modo che acquisti sapore.
6. Impiattare con un filo d'olio e qualche foglia di basilico fresco.

Data di creazione

25/01/2018

Autore

enzo-radunanza