

Spaghetti vongole e zafferano

Ingredienti per 4 persone

320 gr.di spaghetti

600 gr.di vongole veraci

200 gr.di pomodoro fresco

1 spicchio d'aglio

50 ml.di vino bianco

2 bustine di zafferano

prezzemolo

olio evo

sale

Preparazione

Lavate bene le vongole mettendole in acqua salata per 2 ore, al termine scolarle e una per una batterle su un canovaccio per far uscire la sabbiolina che potrebbe essere rimasta, risciacquarle e scolarle. In una padella mettete l'olio, l'aglio schiacciato, il vino e fate cuocere delicatamente, una volta che il vino si sarà ridotto unite le vongole, coprite e fate cuocere a fuoco medio senza muoverle mai finché si saranno aperte. Spegnete e sgusciate tutte le vongole, filtrate l'acqua

e tenete da parte. In una padella mettete 2 cucchiaini di olio, del prezzemolo tritato e i pomodori rossi tagliati a cubetti, salate e cuocete a fuoco vivace. Dopo 5 minuti, unite le vongole e la loro acqua di cottura filtrata.

Cuocete la pasta in acqua bollente salata. Mettete un mestolo di acqua di cottura in un recipiente e scioglietevi all'interno le due bustine di zafferano, quando la pasta è cotta scolatela bene e versatela nel recipiente con lo zafferano e mescolate bene. Versatela quindi nel condimento alle vongole e fate incorporare