

MINISTRONE DI VONGOLE



Ingredienti per 4 persone:

2kg di vongole
1dl di olio extravergine di
oliva
1 cucchiaio di prezzemolo
tritato
1 spicchio d'aglio
1dl di vino bianco



Preparazione:

Lavare accuratamente le vongole. Versarle in un ampio tegame finché si aprono. Togliere le vongole dalle conchiglie e filtrare l'acqua che avranno emesso. In un'altra padella far soffriggere olio prezzemolo e aglio; eliminare quest'ultimo, unire alla loro acqua le vongole e il vino bianco secco. Far ridurre i liquidi a fuoco vivo per pochi minuti e servire.