

Zuppa di vongole

📌 Categoria: Sapore di Mare - Secondi Piatti



Informazioni Generali

Preparazione: 90 min
 Cottura: 30 min
 Dosi per: 4 persone
 Costo: Medio
 Difficoltà: Media

Lazuppa di vongole è un secondo piatto di pesce ricco e saporito, tipico delle nostre zone costiere: anticamente era considerato un piatto povero giacché veniva fatto con le vongole avanzate nei cestii dei venditori di pesce.

Le vongole conferiscono a questa zuppa un sapore delicato ed i gamberi sapidità. La zuppa di vongole è facile da realizzare e ha un gusto molto gradevole che racchiude tutto il sapore del mare.



Ingredienti

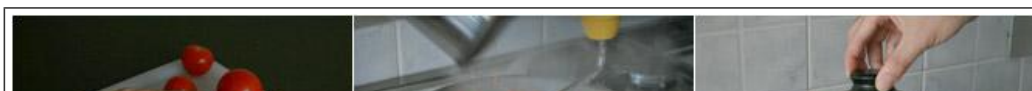
>> Acciughe (alici) sott'olio 2	>> Pomodori piccoli ramati 150 gr
>> Aglio 4 spicchi	>> Prezzemolo tritato q.b.
>> Cipolle cipollotto 1	>> Sale grosso 2 cucchiari
>> Mazzancolle 10	>> Sale fino q.b.
>> Pane casereccio (tipo pugliese) 4 fette	>> Vino bianco 150 ml
>> Pepe macinato a piacere	>> Vongole 2 kg
>> Peperoncino secco 1	

Preparazione



Mettete in ammollo le vongole in acqua fredda con un cucchiaino di sale grosso; dopo mezz'ora cambiate l'acqua e lasciate spurgare la sabbia con un altro cucchiaino di sale per un'altra mezz'ora.

Eliminate i gusci delle mazzancolle e ponete gli scarti ottenuti in una padella, dove li farete saltare per 2 minuti con 2 pomodorini ed il cipollotto tagliato a rondelle.





Aggiungete 50 ml di vino e fate sfumare; coprire quindi il tutto con acqua (500 ml approssimativamente) e lasciate cuocere per 30 minuti a fuoco dolce.

Trascorso il tempo necessario, passate il brodo insieme agli scarti nel passaverdura e tenetelo da parte.

In una padella fate soffriggere due spicchi d'aglio, aggiungete le vongole, copritele e lasciatele aprire con il vapore. Una volta aperte, tirate fuori le vongole dalla padella e sgusciate metà scartando quelle che non si saranno aperte.



Filtrate il liquido rilasciato dalle vongole con un colino di tessuto (o a trama finissima) per eliminare il più possibile i resti di sabbia.

In una padella, fate soffriggere altri due spicchi d'aglio e le acciughe in un filo d'olio, aggiungete i pomodori tagliati a pezzetti, il peperoncino e le vongole; versate il vino e lasciate sfumare per qualche minuto.



Unite il liquido delle vongole, il brodo che avete preparato in precedenza e le mazzancolle tagliate a pezzetti non troppo piccoli.

Fate cuocere il tutto per 10 minuti e, nel frattempo, tagliate e abbrustolite delle fette di pane sotto il grill del forno.

Servite la zuppa di vongole ben calda, spolverizzandola con del prezzemolo tritato e accompagnandola con le fette di pane tostate.

Consiglio

Se vi piacciono i sapori decisi, provate a **strofinare un pezzettino d'aglio** sul pane abbrustolito: otterrete un gusto decisamente mediterraneo.