

PRIMI PIATTI

Bavette alle vongole e zucchine

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo bavette	350 g
Vongole	800 g
Zucchine	300 g
Pomodori	3
Vino bianco secco	10 cl
Scalogno	1
Aglio	1 spicchio
Prezzemolo tritato	
Olio d'oliva	3 cucchiaini
Peperoncino	1/2
Sale	

■ Preparazione

- 1 Lavate le vongole, mettetele in una padella senza alcun condimento e lasciatele aprire a fiamma vivace. Staccate i molluschi e teneteli da parte.
- 2 Scaldate tre cucchiaini d'olio e fate appassire lo scalogno tritato, lo spicchio d'aglio intero e mezzo peperoncino. Eliminate l'aglio, metteteci le vongole e le zucchine tagliate a listerelle e il prezzemolo tritato.
- 3 Fate insaporire per 5 minuti. Spruzzate il vino, fate evaporare. Unite i pomodori spellati e tagliati a dadini, salate. Portate a cottura. Lessate le bavette, scolatele e insaporitele nel tegame con zucchine e vongole.
- 4 Vini di accompagnamento: Isonzo Bianco DOC, Montecarlo Bianco DOC, Ischia Bianco DOC.