



Spaghetti alla chitarra con le vongole



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Spaghetti alla chitarra con le vongole

Spaghetti fatti in casa

Preparazione	30 min
Cottura	5 min
Tempo totale	35 min

Portata: Primi

Cucina: Italiana

Keyword: pasta, spaghetti

Difficoltà: facile

Costo: alto

Porzioni: 4 persone

Calorie: 408kcal

Ingredienti

- 400 g Farina 00
- 4 Uova
- 1 mazzo prezzemolo (solo foglie)
- 1 kg vongole
- 400 g pomodori pelati
- 2 spicchi aglio
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. Per prima cosa con un frullatore ad immersione trita finemente le foglie di prezzemolo. Su di un tagliere prepara l'impasto con farina, uova e il prezzemolo tritato. Impasta bene fino ad ottenere un composto compatto ed omogeneo. Copri con pellicola trasparente e fai riposare mezz'ora.
2. Nel frattempo in due cucchiari di olio e uno spicchio d'aglio fai aprire le vongole. Lasciale raffreddare, sgusciane una metà e filtra la loro acqua. In una padella adeguata metti un po' di olio e uno spicchio d'aglio.
3. Quando l'aglio sarà imbiondito aggiungi i pomodori pelati, regola di sale, pepe e lascia insaporire 5-10 minuti. A quel punto puoi aggiungere tutte le vongole con la loro acqua e fai cuocere altri 10 minuti a fuoco basso.
4. Dopo il riposo della pasta preparati a stenderla con l'aiuto della sfogliatrice fino ad ottenere uno spessore di circa 3 millimetri. Una volta formate le sfoglie adagiale sulla "chitarra" e appiattisci con il mattarello per formare gli spaghetti. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo di vongole preparato.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 408kcal

Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
