

Bigoli alle vongole in bianco

Ingredienti:

Per la pasta:

400 g. farina.

2 uova.

¼ bicchiere di latte.

40 g. burro.

Per il condimento:

1 kg. vongole.

1 spicchio d'aglio.

1 manciata di foglie di prezzemolo.

½ bicchiere d'olio.

Peperoncino secondo gusto.

Sale e pepe secondo gusto.

Ricetta:

Il giorno precedente preparate la pasta seguendo la ricetta base dei bigoli all'uovo.

Lavate le vongole sfregandole tra di loro e accertandovi che siano tutte chiuse.

In un tegame con pochissima acqua a fiamma vivace fate aprire le vongole.

Filtrate con un colino fino l'acqua di cottura delle vongole e tenetela a parte.

Togliete le vongole dal guscio, conservandone qualcuna intera.

Tritate il prezzemolo.

Soffriggete l'aglio intero nell'olio.

Aggiungete le vongole, metà del prezzemolo, il peperoncino o un pizzico di pepe.

Unite l'acqua di cottura delle vongole e continuate la cottura sino a quando si sarà ristretta quasi per tre quarti.

Cucinate i bigoli, scolateli e versateli nel tegame con il sugo di vongole e mescolando bene lasciate cucinare sino a quando avranno assorbito tutta la parte acquosa del sugo.

Spolverate con il prezzemolo rimasto e servite in tavola.

Infornate il pasticcio per 30 minuti a forno medio.

Servite il pasticcio ben caldo.