



Un secondo piatto ricco e saporito

La zuppa di vongole, tipico delle nostre zone costiere, Ã un secondo piatto di pesce ricco e saporito.

Anticamente era considerato un piatto povero giacchÃ veniva fatto con le vongole avanzate nei cesti dei venditori di pesce.

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

**Ingredienti per 4 persone:**

- 2 alici sott’olio
- 4 spicchi d’aglio
- 1 cipollotto
- 10 mazzancolle
- 4 fette di pane casereccio
- pepe macinato a piacere
- 1 peperoncino secco
- 150 gr. di pomodori
- prezzemolo tritato
- 2 cucchiai di sale grosso
- sale quanto basta
- 150 ml di vino bianco
- 2 kg di vongole.

*Cottura 30 minuti*

*Preparazione 90 minuti*

**Preparazione:**

Mettete in ammollo le vongole in acqua fredda con un cucchiaio di sale grosso; dopo mezz'ora cambiate l'acqua e lasciate spurgare la sabbia con un altro cucchiaio 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 sgusciatele met  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 pi  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.

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