



PAPPARDELLE AL SUGO DI VONGOLE

Ingredienti

400 gr. di pappardelle all'uovo
1 kg di vongole veraci
2 porri
100 gr. di bacon
olio extra vergine di oliva q.b.
sale e pepe

Procedimento

Mettere le vongole in una padella capace e farle aprire a fiamma vivace, scolarle e filtrare il liquido di cottura tenendolo da parte.

Pulire i porri e tagliarli a rondelle, farli appassire in una padella con olio e il bacon tagliato a listarelle, cuocere a fiamma media per cinque minuti circa, a questo punto aggiungere le vongole metà sgusciate e le restanti con il proprio guscio.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata (a cui aggiungere l'acqua di cottura delle vongole), scolarla al dente e padellarla velocemente nel sugo.

Servire spolverizzando con pepe abbondante