

Giorg'io Bollo di Rabbia

Il vero capo cuoco nudo



La Ricetta del Giorno

Linguine alle vongole (secondo piatto)

Ingrediënten 4 personen

750 gram vongole (Simonis.nl), 400 gram linguine, olijfolie, 2 tenen knoflook, 1 gedroogd chilipepertje, handje fijngehakte bladpeterselie en P&Z

Bereiding

Was de vongole in ruim water en verwijder onregelmatigheden. Laat de vongole een voor een in een schaal vallen en leg de exemplaren die heel blijven in een kom met zout water. De exemplaren die stuk gaan zitten vol met slib en moeten worden weggegooid. Zet de vongole op met een glas water en kook tot ze geopend zijn. Haal uit de pan en zeef het kookvocht door een doek. Giet het gezeefde kookvocht over de vongole. Kook de linguine alvast in gezouten water. Doe een scheut olijfolie in de sauteuse en zet de fijngehakte knoflook en de chili aan. Doe de vongole met het vocht erbij en schep even goed om. Voeg wat water van de pasta en de peterselie toe. Schep goed om en breng op smaak met P&Z. Vermeng de linguine met de vongole en serveer met een goed stuk brood.