



BAVETTE ALLE VONGOLE E ZUCCHINE

Ingredienti

350 g Pasta Tipo Bavette
800 g Vongole
300 g Zucchine
3 Pomodori
10 Cl Vino Bianco Secco
1 Scalogno
1 Spicchio Aglio
Prezzemolo Tritato
3 Cucchiari Olio D'oliva
1/2 Peperoncino
Sale

Procedimento

Scongela le vongole e mettele in una padella senza alcun condimento e fate cuocere per pochi minuti e mettere da parte. Scaldate tre cucchiari d'olio e fate appassire lo scalogno tritato, lo spicchio d'aglio intero e mezzo peperoncino. Eliminate l'aglio, mettele le vongole e le zucchine tagliate a listerelle e il prezzemolo tritato. Fate insaporire per 5 minuti. Spruzzate il vino, fate evaporare. Unite i pomodori spellati e tagliati a dadini, salate. Portate a cottura. Lessate le bavette, scolatele e insaporitele nel tegame con zucchine e vongole.