Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI

Emilio Bonavita

Spaghetti alle vongole lupini

Ingredienti per 4 persone:

1kg di vongole lupini
500gr di spaghetti di Gragnano
1 peperoncino
2 spicchi d'aglio
Olio extra-vergine di oliva q.b
Prezzemolo fresco

Mettete i lupini a spurgare, per una giornata intera, in una bacinella con acqua e sale in modo tale da eliminare ogni traccia di sabbia presente nei mitili. Assicurandovi di aver tolto quelle aperte o rotte.
Una volta che i lupini saranno puliti, saranno pronti per essere cucinati.
Ponete l'aglio in una padella e fate soffriggere con abbondate olio extra-vergine di oliva. Ponete i lupini nella padella e chiudete con un coperchio per 8 minuti. Una volta che i lupini saranno aperti aggiungete un peperoncino sbriciolato.
Cuocete nel frattempo gli spaghetti in abbondate acqua salata, una volta raggiunta una cottura la dente, scolateli mantenendo un po di acqua di cottura. Passateli nella padella con le vongole ed una spolveratina di prezzemolo tritato.