Linguine con vongole e bottarga

Autore: Marco Scaglione
Fotografo: xxx

INGREDIENTI per 4 persone

- 400 g di Linguine Pasta di Venezia
- 200 g di vongole
- 2 spicchi di aglio
- 50 ml di vino bianco
- 40 g di bottarga
- 4 mazzetti di origano
- olio extravergine di oliva
- sale fino
- sale grosso

Tempo: 30 minuti più riposo. **Difficoltà:** molto facile

PROCEDIMENTO

Mettete le vongole in una ciotola piena di acqua con una manciata di sale grosso e fatele spurgare per circa 30 minuti. Scolatele, sciacquatele bene e controllate con cura che non ci siano vongole che contengano sabbia.

Lasciate rosolare l'aglio in una larga padella con 2 cucchiai di olio, per qualche minuto a fiamma viva.
Togliete l'aglio e aggiungete le vongole. Dopo 2 minuti, sfumate con il vino, lasciate evaporare, chiudete con un coperchio e fate cuocere per circa 5 minuti. Sgusciate le vongole, tenendone solo qualcuna con le valve.

Lessate le linguine in acqua bollente salata e fatele cuocere per 2 minuti, poi scolatele e trasferitele nella padella con le vongole. Amalgamate a fiamma dolce, mescolando di tanto in tanto con l'aiuto di un forchettone.

Distribuite le linguine nei piatti, aggiungete una grattugiata di bottarga e completate con dei ciuffetti di origano.

Il nuovo libro di Marco Scaglione "La pasta senza glutine" è disponibile in libreria