



Cicche alle Vongole

di Donaty63

Un piatto di gran gusto che soddisfa l'occhio ed il palato, semplice colorato, al sapore di mare, in ricordo dell'estate appena trascorsa.

Piccoli gnocchetti di patate chiamate cicche, appena un minuto di cottura.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 Kg di gnocchi
1 Kg di Vongole veraci
300 gr. di pomodoro pachino
8 fiori di zucchini
1/2 bicchiere di vino bianco
2 spicchi di aglio,
Un trito di prezzemolo e aglio
1 un peperoncino
Olio extra vergine
Sale.



Preparazione

Pulite le vongole e spurgatele in acqua fredda e salata per un paio d'ore almeno.

In un tegame imbiondite gli spicchi di aglio in abbondante olio e saltate le vongole, fino alla loro completa apertura.

Tenete sul fuoco alto per alcuni minuti, salare e aggiungere il vino bianco.

In un'altra padella fate soffriggere uno spicchio di aglio, aggiungete i pomodori pachino tagliati a metà e i fiori di zucca tagliati a striscioline facendo cuocere per una decina di minuti.

Unite il tutto alle vongole.

Tuffate pochi gnocchi per volta in acqua bollente salata, prelevateli con una schiumarola man mano che risalgono a galla e passateli direttamente nella padella con il sugo ottenuto.

A fine cottura insaporite con un trito di prezzemolo, aglio e peperoncino.

Buon Appetito!