



Linguine aux Vongole

Par Didier

4 pers.



500 gr de palourdes fraîches
500 gr de Linguine « Di Cecco »
10 feuilles de persil plat
2 gousses d'ail
20 cl de vin blanc sec
Huile d'olive
Sel et poivre noir du moulin

NOTE DU CHEF

N'oubliez pas de proposer à vos invités un rince doigts.

A déguster avec un bon vin blanc sec de Sicile ou du sud de la France, ma préférence va pour un vin blanc Corse, « La petite Paillote ».

Achetez des Palourdes dites « Vongole Veraci », elles sont plus grosses et bien fournies en chair.

1 Faire tremper les palourdes dans de l'eau froide et rincer plusieurs fois pour bien enlever le sable et vérifier qu'elles sont toutes bien vivantes.

2 Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Attention, les pâtes doivent être très « Al Dente » : comptez 2 à 3 minutes de cuisson en moins que ce qui est indiqué sur le paquet.

3 Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle de type « wok » ou une grande poêle anti adhésive et déposer directement les palourdes.

4 Lorsque les palourdes commencent à s'ouvrir, ajouter l'ail haché, le persil plat ciselé, le poivre noir du moulin et le vin blanc, laisser cuire 2 minutes à feu vif.

5 Égoutter les pâtes et les ajouter aux palourdes dans la poêle pour terminer la cuisson de celles-ci, bien mélanger pour laisser les pâtes se gorgier de la sauce. L'amidon contenu dans les pâtes va lier la sauce, goûtez et saler si nécessaire.

6 Dresser les pâtes dans de grandes assiettes profondes préalablement chauffées.



Bon appétit !