



BRUSCHETTA VONGOLE
E POMODORINI AL PROFUMO
DI BASILICO

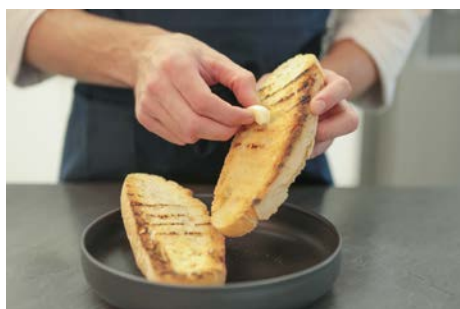


INGREDIENTI

1 busta di Vongole con guscio Arbi da 500 g
pomodorini datterini 300 g
pane fresco casereccio 4 fett
(si consiglia pane di Altopascio tradizionale)
2 spicchi di aglio
10 foglioline di basilico fresco
3-4 filetti di alici sottolio
olio extravergine di oliva q.b.
sale q.b.



- 1 In una padella unisci l'olio, uno spicchio di aglio tritato e i filetti di alicie, quindi fai soffriggere per circa un minuto per fare insaporire.
- 2 Aggiungi i pomodorini tagliati a metà e cuoci per circa 5 minuti mescolando di tanto in tanto.
- 3 Aggiungi poi qualche foglia di basilico spezzettata grossolanamente e le vongole ancora surgelate, continuando la cottura fino a che non si saranno aperte e il loro liquido non si sarà parzialmente ritirato, la zuppeta dovrà comunque rimanere abbastanza liquida. Per un gusto più piccante, aggiungi del peperoncino in polvere.



- 4 Disponi in piatti fondi il pane casereccio tostato e aromatizzato con l'aglio fresco e un filo di olio a crudo.
- 5 Versa sopra le vongole con il loro sughetto, aggiungi qualche fogliolina di basilico fresco e servi in tavola.

