



Vongole alle zucchini

[Del 06/12/2008 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Pesce &...](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1,5 kg di vongole, 1 kg di zucchini, 1 mazzetto di prezzemolo tritato, 4 grossi spicchi di aglio schiacciati, 40 g di burro, sale, pepe.

Versate 1 cm di acqua in una pentola e portate ad ebollizione. Mettete le vongole in una vaporiera e posatela nella pentola. Scolatele man mano che si aprono. Fatele raffreddare e poi sgusciatele. Sbucciate le zucchini e tagliatele a fettine molto sottili. Mettetele nella vaporiera. Coprite la pentola con il coperchio, abbassate il fuoco e fate cuocere per 10 minuti. In una ciotola mescolate il burro ammorbidito, l'aglio e il prezzemolo. Amalgamate con un cucchiaino di legno. Trasferite le zucchini in un piatto da portata, poi aggiungete le vongole. Condite il tutto con il burro aromatizzato. Insaporite poi con il sale e il pepe, mescolate delicatamente e servite subito in tavola.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]