



## Vongole al sapore d'arancia

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

**Ingredienti:** per 4 persone: ¼ di bicchiere d'acqua, 1 kg di vongole; per il condimento: 1,6 dl di succo di arancia, 185 g di burro spezzettato, 2 cucchiaini di prezzemolo fresco, 2 cucchiaini di origano fresco, 2 cucchiaini di aneto fresco tritato.

Scaldare l'acqua in un tegame, poi unire le vongole già lavate. Coprite e fate cuocere fino a quando i gusci si saranno aperti. A questo punto adagiate le vongole su un piatto da portata, dopo aver eliminato l'acqua di cottura. Preparate la salsa mettendo il succo di arancia in un pentolino e portandolo ad ebollizione. Versatevi quindi il burro e mescolate con cura finché si sarà sciolto. Per ultime incorporate le erbe e mescolate ancora una volta, prima di cospargere con questa salsina le vongole e poi portarle in tavola.

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