OLIO CUORE

Cellentani con vongole e zucca

Ingredienti

- 280 g cellentani
- 500 g vongole
- 300 g zucca mondata
- peperoncino macinato
- aglio macinato
- 2 cucchiai **Olio Cuore**
- qb sale
- per decorare foglie di prezzemolo fresco

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 25''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 326.25 Kcal**
- **Grassi: 6 g**

Preparazione

- Lasciare riposare per qualche ora in acqua fredda e sale grosso le vongole, affinché eliminino la sabbia contenuta all’interno dei gusci. Sciacquarle ripetutamente.

- Versare un cucchiaio di **Olio di Mais Cuore** in una casseruola, poi unire le vongole e farle aprire su fiamma vivace.

- Allontanare dal calore e lasciarle intiepidire. Eliminare i gusci dai molluschi (lasciarne alcuni con la conchiglia). Filtrare il liquido di cottura e conservare a parte.

- Tagliare a cubetti la zucca e porla in padella con 1 cucchiaio di **Olio di Mais Cuore**, un pizzico di aglio e un pizzico di peperoncino macinati.

- Diluire il sugo con il liquido di cottura delle vongole e fare stufare per 8 minti circa fino a cottura della zucca. Se occorre, aggiungere poca acqua. Regolare di sale.

- Prelevare due cucchiai di zucca e frullarli

- Lessare la pasta in acqua salata, scolarla e porla in padella con tutta la zucca e con le vongole.

- Lasciar insaporire per 2 minuti, decorare con foglie di prezzemolo fresco, poi servire.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais

Sale Iposodico