
Vongole veraci con pancetta e peperoncini

Autore: Massimiliano Fattorini

Un primo piatto facile da preparare, colorato e gustoso. Dal blog "La piccola casa"

Questa ricetta l'ho preparata sabato a pranzo: avevo dei peperoncini friggirelli in frigorifero da alcuni giorni e volevo utilizzarli, logicamente non volevo fare una classica ricetta ma inventarmi qualcosa di un po' diverso, tempo fa li avevo preparati con gli straccetti di carne, questa volta ho pensato di abbinarli a qualche ingrediente diverso, come del pesce, ma non trovavo quello giusto, li passavo tutti in rassegna nella mia mente e via via li smarcavo: branzino no, pesce serra no, orata no, polpo no, seppia no, acciughe no, sarde no e così via. Poi sono arrivato ai frutti di mare e subito ho pensato alle vongole e ho incominciato a visualizzare il piatto pieno di colori caldi, e ho detto: vongole, sì! Mancava ancora qualcosa, dolce e salato, croccante e gustoso, e come spesso mi accade ho optato per della pancetta affumicata fatta saltare in padella da sola in modo da renderla croccante, è un ingrediente che trovo si sposi in maniera perfetta con i frutti di mare, provate ad esempio le capesante con pancetta, sono qualcosa di incredibilmente delizioso. Ho quindi poi completato il tutto con il profumo mediterraneo della santoreggia e del dragoncello. Un piatto davvero fantastico, gustoso, colorato e ricco di profumi, provatelo e vedrete che vi sorprenderà davvero!

Ecco quindi la semplice ricetta per preparare facilmente queste ottime vongole veraci con pancetta affumicata croccante e peperoncini friggirelli al dragoncello e santoreggia.

Ingredienti per due persone

un chilogrammo di vongole veraci freschissime
8 peperoncini friggirelli
150 grammi di pancetta affumicata a fette
santoreggia fresca
dragoncello Fresco
olio extra vergine di oliva
uno spicchio d'aglio
sale e pepe

Per prima cosa mettere a bagno, per un paio d'ore, in acqua salata le vongole, cambiando di tanto in tanto l'acqua, in modo che eliminino la maggior parte della sabbia. Scolare le vongole e farle aprire in casseruola con un filo d'olio e qualche rametto di dragoncello e santoreggia, quando si aprono levarle dalla casseruola e metterle da parte, filtrare quindi il liquido di cottura e nel frattempo tagliare a metà le fette di pancetta affumicata, quindi farle abbrustolire in padella antiaderente insieme a un filo d'olio. Quando diventano croccanti levarle dalla padella, aggiungere un paio di cucchiai d'olio nella padella e mettere per 4 o 5 minuti i peperoncini friggirelli insieme allo spicchio d'aglio e al liquido di cottura delle vongole. Aggiungere quindi le vongole e la pancetta, aggiustare con sale e pepe e terminare la cottura per un minuto.

Servire decorando il piatto con qualche rametto di santoreggia e buon appetito a tutte e tutti!

