
Vongole al madeira, porro e santoreggia

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un piatto ispirato ad un'isola e ad un vino. Il gusto e la novità ha conquistato il palato di grandi e piccoli. Da provare per il week-end dal blog [La piccola casa](#)

L'ultima volta che son stato a Madera, la bellissima isola nell'atlantico, è stato 10 anni fa, ricordo ancora quando l'ho vista sbucare all'improvviso dalla nebbia che la circondava sul mare, davvero una bella emozione, come ricordo mi ero preso qualche bottiglia dell'ottimo Madeira, un ottimo vino liquoroso prodotto sin dal 1600. L'altra sera ne ho aperto una bottiglia, davvero ottima e mi son messo poi a pensare su quali piatti avrei potuto abbinarlo oppure ancor meglio a come usarlo direttamente in un piatto. Ecco quindi la ricetta per queste ottime vongole al madeira, porro e santoreggia.

Ingredienti per due persone

700 / 800 grammi di vongole veraci
la parte bianca di un porro
Il succo di un lime
alcuni rametti di santoreggia fresca
mezzo bicchiere di Madeira
Sale
un peperoncino fresco
prezzemolo tritato fresco

Mettere a bagno le vongole in acqua salata in modo da farle spurgare la sabbia, cambiare l'acqua due o tre volte. Nel frattempo tagliare a rondelle il porro e separare i vari anelli quindi staccare le foglioline dai rametti di santoreggia.

In una casseruola versare un filo d'olio e far prendere l'aglio quindi levarlo, aggiungere il porro e farlo andar a fiamma leggera sino a quando tende al traslucido, aggiungere quindi le vongole e la santoreggia, bagnare con il Madeira e un po' di succo di limone, coprire e cuocere alcuni minuti facendo aprire le vongole, versare un po' di prezzemolo, aggiungere un peperoncino ed aggiustare eventualmente di sale, mescolare e terminare la cottura per un minuto. Servire al centro dei piatti.

Buon appetito a tutte e tutti e buon week end