

---

# Spaghetti cha soba, vongole e pomodorini al sakè

**Autore:** Massimiliano Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Un piatto particolare, dal sapore orientale, per chi ama sperimentare sapori nuovi in cucina**

I **cha soba** sono degli spaghetti che si ottengono miscelando tè verde in polvere con la farina di grano saraceno. Non avendo gli ingredienti giusti ho cercato di imitarli facendo cuocere degli spaghetti di semola dura nel tè verde, ho scelto un buon sencha. Il risultato è stato buono...

## **Ingredienti (4 persone):**

300 gr di spaghetti di semola dura

tè verde sencha

800 gr di vongole

1/2 bicchiere di sakè

1 cipolla bianca

16 pomodori ciliegini

olio extra vergine di oliva

sale e pepe

Fare aprire le vongole col sakè in una padella coperta. In un'altra padella fare appassire in 4 cucchiari d'olio la cipolla tagliata a filetti. Aggiungere i pomodorini tagliati a metà e saltarli per pochi minuti (devono mantenere un gusto fresco), unire le vongole con tutto il loro sugo, regolare di sale e pepe e lasciare cuocere ancora due minuti.

Portare a ebollizione l'acqua per la pasta in una pentola abbastanza capiente, lasciare in infusione per circa 3 minuti 5/6 cucchiaini di tè sencha. Levare il tè e aggiungere gli spaghetti, regolare il sale. Una volta cotti (meglio al dente) saltarli per qualche istante in padella con il sugo. Servirli nei piatti guarnendo con prezzemolo (io ho usato quello riccio).

Buon appetito!