
Spaghetti di grano saraceno al the verde con pomodorini, vongole e dragoncello

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Avevo comprato questi interessanti spaghetti di grano saraceno al the verde un po' di tempo fa in un negozio etnico, poi però li avevo ampiamente dimenticati nei meandri degli scaffali di quella magic box che è la dispensa...

Alle volte penso che ci sia un disgregatore molecolare con annesso flusso canalizzatore che fa scomparire oggetti e ingredienti in uno spazio tempo diverso.... deve essere stato così in quanto gli spaghetti son misteriosamente materializzati in uno dei [pensili della cucina](#).... bah misteri delle scienza... ad ogni modo una volta trovati volevo subito usarli e quindi ho pensato a questa semplice ricetta che in parte richiama la cucina tradizionale giapponese. Ho quindi aggiunto un po' di dragoncello per dare un profumo mediterraneo al piatto, ne ho sempre una piantina sul terrazzo e trovo il suo profumo ottimo in molte preparazioni.

Ecco quindi la semplicissima ricetta per preparare questa gustosa pasta con pomodorini, vongole e dragoncello:

Ingredienti per due persone

160 grammi di spaghetti di grano saraceno al te verde

200 grammi di vongole

una dozzina di pomodorini

dragoncello fresco

vino bianco secco

uno spicchio d'aglio in camicia

sale

olio evo

Mettere a bagno in acqua salata le vongole in modo da eliminare l'eventuale sabbia, cambiare di tanto in tanto l'acqua. Mettere sul l'acqua per la pasta, quando bolle salarla e cuocerci gli spaghetti di grano saraceno al the verde per il tempo indicato, nel frattempo far aprire le vongole in un tegame le vongole con poco olio e vino bianco secco. Tagliare i pomodorini a metà e farli andare in una padella con olio evo, un spicchio d'aglio e un po' di dragoncello tritato, far cuocere per un paio di minuti quindi aggiungere le vongole e un po' del loro liquido di cottura. Aggiustare quindi di sale e terminare la cottura per un minuto, i pomodori devono mantenere un gusto fresco.

Scolare la pasta al dente e farla saltare velocemente nella padella col sugo quindi trasferirla al centro dei piatti decorando con qualche ciuffetto di dragoncello.

Buon appetito a tutte e tutti

