

Bruschetta con le vongole

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 filone pane casereccio (filoni da 400 g)

1000 g vongole

Alcune foglie prezzemolo

3 spicchi aglio

4 cucchiaini olio d'oliva

1/2 bicchiere vino bianco secco

Preparazione

Lasciate spurgare le vongole in acqua e sale per almeno 6 ore. Mettete sul fuoco un largo tegame con 3 cucchiaini di olio, l'aglio e il prezzemolo tritato, poi aggiungete le vongole e coprite con il coperchio.

Lasciate sul fuoco per 3 minuti, poi spruzzate con il vino bianco e fate evaporare. Sgusciate le vongole, abbrustolite il pane a fette e condite con le vongole e il loro sugo filtrato.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>