



## Spaghetti Vongole e Pistacchi

Un piatto nato per puro caso, un connubio quello tra vongole e pistacchi davvero sensazionale!

### **Ingredienti**

- 1 kg di vongole
- 500 g di vermicelli o spaghetti grossi
- olio extra vergine d'oliva q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- 1 peperoncino
- 60 g di pistacchi

Mettere a spurgare le vongole in acqua salata per qualche ora, poi lavarle bene per eliminare le tracce di sabbia.

Mettere in una grande padella capace di contenere anche la pasta abbondante olio, un peperoncino diviso in due e uno spicchio d'aglio vestito leggermente schiacciato; coprire con un coperchio e lasciar aprire le vongole, quando saranno aperte spegnere il fuoco senza far evaporare completamente il sugo di cottura che servirà per condire gli spaghetti e sgusciarne la metà circa. Nel frattempo portare a bollire l'acqua per la pasta e cuocere al dente. Tritare i pistacchi nel frullatore a intermittenza per non farli scaldare molto e metterli in una ciotolina con un cucchiaino per averli a portata di mano durante il condimento.

Scolare la pasta, trasferirla nella grossa padella e mettere su fuoco vivo, amalgamare bene e cominciare a spolverare con i pistacchi sempre continuando a mescolare, lasciandone un po' per la decorazione.

Impiattare velocemente e con un cucchiaino aggiungere la granella di pistacchi.