Pasta e vongole 'e 'na vota

Autore : Carolina Barra

Data : 13 Giugno 2023

Ingredienti

400 grammi di spaghetti
Mezzo chilo di lupini
Mezzo chilo di vongole veraci
400 grammi di passata di pomodoro
50 grammi di noci
1 spicchio d'aglio
Peperoncino piccante q.b.
Olio EVO q.b.
Sale q.b.

Procedimento

A questa piatto sono legati molti ricordi, visto che, almeno nella parte interna della provincia di Napoli, era il primo delle vigilie di Natale della mia infanzia; una pasta e vongole diversa da quella che siamo abituati oggi a vedere sulle nostre tavole o a mangiare al ristorante, e che ora non prepara quasi più nessuno.

Molto semplice, anche come preparazione, ma altrettanto gustosa, e godibilissima anche d'estate.

Puliamo vongole e lupini dopo averle tenute a spurgare qualche ora in acqua fredda e sale. Per lupini intendo quelli che sono comunemente chiamati anche vongole lupino o lupini di mare, più piccoli delle vongole veraci, ma decisamente ricchi di sapore.

In una pentola alta, tipo quella che usiamo per il ragù, mettiamo a riscaldare dell'olio con uno spicchio d'aglio, i gambi di noce e del peperoncino piccante.

Quando l'aglio diventa dorato al punto giusto, lo togliamo e mettiamo ad aprire le vongole. Ne togliamo una parte, che sgusciamo, e aggiungiamo la passata di pomodoro; una volta si usavano quelle fatte in casa.

Regoliamo di sale e portiamo quasi a cottura prima di unire le vongole sgusciate.

Nel frattempo, in abbondante acqua salata facciamo lessare gli spaghetti che scoliamo al dente e condiamo con il sugo di vongole prima di impiattare.

La ricetta che si preparava quando ero bambina non prevedeva prezzemolo, ma volendo non ci starebbe male. Piuttosto, era usanza mettere anche le teste e le code di anguille e capitoni, che fanno ancora parte della tradizione natalizia napoletana.

Come pasta, in alternativa agli spaghetti, possiamo usare delle linguine o dei vermicelli, ma anche pasta fresca, a patto che sia un formato lungo.

Abbiniamo una Falanghina del Sannio ben fredda.

Buon appetito!