Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Linguine alle Vongole

Ingrédients

350 g de linguine, 1 kg de palourdes, 1 bouquet de persil plat, 2 gousses d'ail, 10 cl de vin blanc, 3 càs d' huile d'olive, Sel, Poivre

Préparation

Bien rincer les coquillages sous l'eau courante afin de les débarrasser de leur sable.
Emincer l'ail et le persil, et faire revenir le tout doucement dans l'huile d'olive. L'ail ne doit pas se colorer. Ajouter ensuite les palourdes.
Mettre les linguine à cuire dans beaucoup d'eau bouillante salée. Monter la flamme sous les palourdes, ajouter un trait de vin blanc, et remuer délicatement. Les palourdes vont s'ouvrir tandis que les pâtes cuisent. Egoutter (peu) les pâtes quand elles sont encore très al dente, les verser ensuite dans la poêle contenant les palourdes et y poursuivre la cuisson. Ajouter un peu d'eau de cuisson pour `détendre` les pâtes.
Dresser sur assiettes individuelles, en rajoutant un filet d'huile d'olive, et en répartissant les coquillages sur chaque assiette, un tour de poivre du moulin, et surtout... pas de fromage!

Notes :