



Linguine alle vongole

Napolitaanse klassieker met verse venusschelpen, look, witte wijn en peterselie. Licht, ziltig en vol van de zee.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
75'	20'	4	Pasta

Ingrediënten

- 400 gr linguine
- 1 kg verse venusschelpen (vongole)
- 4 teentjes look
- 150 ml droge witte wijn
- 1 rode chilipeper
- 1 bos verse bladpeterselie
- 5 el olijfolie
- zout en zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Spoel de venusschelpen grondig onder koud stromend water en laat ze minstens 1 uur weken in koud, flink gezouten water zodat ze eventueel zand loslaten. Gooi alle schelpen weg die openstaan en niet sluiten wanneer je er zachtjes op tikt.
- 2.** Snijd de look fijn en snijd de chilipeper in fijne ringetjes.
- 3.** Verhit de olijfolie in een ruime, diepe pan op matig vuur. Fruit de look en de chilipeper zachtjes gedurende 1 tot 2 minuten zonder te laten kleuren.
- 4.** Voeg de uitgelekte venusschelpen toe en blus meteen met de witte wijn. Leg het deksel op de pan en stoom de schelpen op hoog vuur gedurende 3 tot 4 minuten tot ze allemaal opengaan. Schud de pan af en toe. Verwijder alle schelpen die na het stomen gesloten blijven.
- 5.** Kook ondertussen de linguine in ruim gezouten water volgens de verpakking, maar haal de pasta er 2 minuten voor de aanbevolen kooktijd uit zodat ze nog licht beetgaar is. Schep voor het afgieten 150 ml kookvocht apart.
- 6.** Giet de linguine af en voeg ze direct bij het schelpenvocht in de pan. Laat de pasta op middelhoog vuur 1 tot 2 minuten meekoken terwijl je regelmatig roert, zodat ze het kookvocht en de smaken opneemt. Voeg indien nodig een scheutje pastakookvocht toe om de saus licht gebonden en glanzend te houden.
- 7.** Hak de peterselie grof en roer ze op het laatste moment door de pasta. Breng op smaak met zwarte peper en serveer onmiddellijk in voorverwarmde diepe borden.

Tip

Voeg geen geraspte kaas toe aan dit gerecht. In de Italiaanse keuken combineert men vis of schelpdieren traditioneel nooit met kaas, en de smaak van de zee verdwijnt erdoor.

Lekker met

Een knapperig wit brood of focaccia om het smaakvolle schelpenvocht op te deppen.

Dranktip

Schenk er een droge Italiaanse witte wijn bij, zoals een Vermentino di Sardegna of een Greco di Tufo. De frizure tonen sluiten perfect aan bij de ziltige smaak van de venusschelpen.