

# Linguini Vongole



## INGRÉDIENTS

454g (1lb) de Grisspasta Linguini

1/3 tasse d'huile d'olive extra vierge

1 c. à thé d'ail finement haché

1 c. à soupe de persil italien finement haché

Une petite pincée de flocons de piment de Cayenne

40 à 50 de petites palourdes dans leurs coquilles, préalablement trempées dans l'eau durant 5 minutes, rincées et brossées sous l'eau courante.

Sel

1/3 tasse de vin blanc sec

1 c. à soupe de beurre

## PRÉPARATION

**1)** Mélanger l'huile d'olive et l'ail dans une grande poêle à frire (assez grande pour contenir les palourdes et les pâtes) à feu moyen-vif et cuire jusqu'à ce que l'ail commence à grésiller. Incorporer le persil et les flocons de piment de Cayenne.

**2)** Ajouter les palourdes dans leurs coquilles, assaisonner de sel et bien mélanger. Ajouter le vin et cuire, en mélangeant à l'occasion, jusqu'à ce que l'alcool s'évapore, soit environ une minute. Lorsque le vin s'est évaporé, recouvrir la poêle afin que les palourdes puissent s'ouvrir sous l'effet de la vapeur.

**3)** Pendant ce temps, amener 4 litres d'eau à ébullition dans une grande casserole ou marmite.

**4)** Vérifier les palourdes régulièrement; lorsqu'elles sont toutes ouvertes, retirer la poêle du feu.

**5)** Ajouter une cuillère à soupe de sel à l'eau bouillante. Ajouter les pâtes et mélanger jusqu'à ce que celles-ci soient submergées. Dès que les pâtes sont molto al dente (environ une minute avant d'être al dente), bien les égoutter.

**6)** Remettre immédiatement la poêle avec les palourdes sur un feu moyen et ajouter les pâtes égouttées afin qu'elles terminent leur cuisson dans le plat. Cuire jusqu'à ce que les pâtes soient al dente et que presque tout le liquide dans la poêle se soit évaporé. Incorporer le beurre et servir immédiatement.

# Linguini Vongole



## INGREDIENTS

454g (1lb) de Grisspasta Linguini

1/3 cup extra-virgin oil

1 tsp finely chopped garlic

1 Tb finely chopped flat-leaf parsley

Small pinch of red pepper flakes

40-50 baby clams in their shells, soaked for 5 minutes, rinsed and scrubbed under running water

Salt

1/3 cup dry white wine

1 Tbs butter

## PREPARATION

- 1)** Put the olive oil and garlic in a large skillet (large enough to hold the clams and the pasta later) over a medium-high heat and cook until the garlic begins to sizzle. Stir in the parsley and the red pepper flakes.
- 2)** Add the clams in their shells, season with salt and stir well. Add the wine and cook, stirring occasionally, until the alcohol evaporates: about 1 minute. Once the wine has evaporated, cover the skillet to steam the clams open.
- 3)** While the clams are steaming, bring 4 quarts of water to a boil in a large saucepan or pot.
- 4)** Check the clams frequently, and when they have all opened, remove the skillet from the heat.
- 5)** Add 1 tablespoon of salt to the boiling water. Drop in the pasta and stir until the strands are submerged. When the pasta is *molto al dente* (about 1 minute away from being *al dente*), drain well.
- 6)** Immediately, return the skillet with the clams to a medium heat and add the drained pasta so that it finishes cooking in the skillet. Cook until the pasta is *al dente* and most of the liquid in the skillet has evaporated. Stir in the butter and serve at once.