

Fregola Sarda alla Vongole

Ingredients pour 2 personnes

- 200 gr de Fregola sarda (pour moi pâtes plomb)
- 300 gr de Palourdes
- 1 grosse échalote
- 2 grosses gousses d'ail
- 1 beau bouquet de persil (plat de préférence)
- 15 cl de vin blanc + 15 cl d'eau
- 250 gr de Purée de tomate d'excellente qualité
- 5 Rondelles de gingembre frais
- 1 Citron
- 2 feuilles de laurier
- 1 branche de thym
- Huile d'olive
- Poivre au moulin



Étapes

- Commencer par mettre les palourdes dans un saladier, les recouvrir d'eau et ajouter une poignée de gros sel. Les laisser dégorger au moins une bonne heure. Les rincer ensuite et réserver
- Eplucher l'échalote et la ciseler. Couper 5 rondelles de gingembre
- Dans un filet d'huile, faire revenir l'échalote et le gingembre
- Lorsque l'échalote est dorée, ajouter les palourdes.
- Ajouter l'eau le vin blanc, le thym, le laurier et une branche de persil. Couvrir et laisser cuire à petit bouillon pendant 5 minutes.
- Au bout de ce laps de temps, passer le liquide (ATTENTION, le garder dans un saladier)
- Dans un filet d'huile faire revenir l'ail épluchée et ciselée.
- Ajouter la purée de tomate et le bouillon de cuisson des palourdes. Remuer
- Ajouter les pâtes. Poivrer (ne pas saler les palourdes le sont déjà)
- Cuire tranquillement en remuant constamment jusqu'à ce que les pâtes soient fondantes (environ 15 minutes).
- Ciseler un bouquet de persil et l'ajouter. Remuer le tout.
- Bien laver le citron et ajouter les zestes à la préparation
- Ajouter alors les palourdes, couvrir la sauteuse et laisser cuire 5 minutes pour réchauffer les palourdes.
- Servir une belle assiette de pâtes avec les palourdes. Ajouter un peu de persil et une tranche de citron

