

Zuppa di vongole



Tempo preparazione:
30 minuti

Tempo di cottura:
40 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

1,5 kg di vongole veraci
300 ml di acqua
150 g di pancetta affumicata tagliata a cubetti
30 ml (2 cucchiaini) di olio d'oliva
75-80 g di cipolla
2 coste di sedano
500 g di patate a dadini da ca 2 cm
1 porro affettato
2 rametti di timo
1 foglia di alloro
1 l di brodo di pesce
450 g di pomodori in scatola tagliati a pezzi
2 cucchiaini di prezzemolo
sale q.b.

Istruzioni per la preparazione

1. Pulisci le vongole scartando tutte quelle aperte: nel dubbio, prova a picchiettare i molluschi semiaperti; se si richiudono, allora sono utilizzabili,



altrimenti vanno scartate.

2. Versa 300 ml di acqua nel recipiente. Senza montare utensili sull'apparecchio,

regola la temperatura a 120°C e la velocità di mescolamento a 3. Inserisci il

Paraschizzi. Quando l'acqua sarà arrivata a bollore, aggiungi le vongole e lasciale cuocere per circa 5 minuti, fino a quando si apriranno. Se qualche vongola resta chiusa, scartala. Togli le vongole dal recipiente, tienine da parte qualcuna intera per decorare e sguscia le altre. Lava il recipiente.

3. Monta il Gancio a mezzaluna per la cottura sull'apparecchio, imposta la temperatura a 140°C e la velocità a 2 di mescolamento, quindi aggiungi la pancetta. Quando si sarà dorata, togli e tienila da parte.

4. Versa un po' d'olio nel recipiente, regola la temperatura a 140°C e la velocità di mescolamento a 2. Lascia soffriggere per 5 minuti la cipolla e il sedano, in modo da farli ammorbidire e leggermente dorare (se necessario, aggiungere ancora un po' d'olio d'oliva).

5. Monta il Gancio con spatola a spirale. Aggiungi le patate, i porri, le erbe aromatiche ed il brodo, i pomodori e il prezzemolo. Imposta la temperatura a 120°C e la velocità di mescolamento a 2, porta prima a bollore e poi lascia

sobbollire fino a che le patate saranno cotte (ci vorranno circa 15 minuti). Se necessario, regola il sale.

6. Ritrasferisci le vongole nel recipiente e scalda. Versa la zuppa nei singoli piatti e decora con qualche cubetto di pancetta e qualche vongola con il guscio.