

# Linguine con cozze e vongole

## Over het recept

Dit is een regionaal gerecht bij uitstek. Overal waar je komt langs de Italiaanse kust wordt het in de een of andere vorm aangeboden, soms met mosselen en venusschelpen, zeelakjes, minioctopus, jakobschelpen, inktvis en/of een combinatie van dit alles, maar het is uiteindelijk een pasta ai frutti di mare - pasta met zeedieren

## Ingrediënten

### Voor 4 personen

- 400 g linguine
- zout en peper
- 2 tenen knoflook, gepeld, fijngesneden
- 1 bos platte peterselie, fijngesneden
- extra vergine olijfolie

### Voor de saus

- 1 kg mosselen schoongemaakt
- 1 kg vongole
- 6 el olijfolie
- 1 glas droge witte wijn
- 2 tenen knoflook, gepeld, fijngesneden
- 1 kleine scherpe rode chilipeper, fijngehakt (naar keuze)

## Werkwijze

- Maak voor de saus de mosselen en de vongole goed schoon, borstel ze in koud water en verwijder de baard. Gooi ze weg als ze open zijn, als je op de schelpen tikt.
- Verhit de olijfolie in een grote pan en voeg knoflook en chilipeper toe. Doe na een minuut of twee de mosselen en de vongole en de wijn in een grote pan.
- Breng dit met het deksel op de pan aan de kook en laat de inhoud 10 minuten zachtjes koken voor je de pan van het vuur neemt. Gooi alle schelpen die niet open zijn weg. Op de bodem van de pan is een saus achtergebleven van olie, wijn, sappen van de schelpdieren, knoflook en chilipeper. Houd dit warm.
- Kook de pasta in een aparte grote pan met royaal kokend water met zout in 6-7 minuten beetgaar. Giet de pasta af en schep hem door de saus. Voeg zout, royaal peper en de peterselie toe en daarna ook de schelpdieren.
- Verdeel de pasta op 4 borden en voeg een paar druppels extra vergine olijfolie en de achtergehouden schelpen toe.
- Dien het gerecht direct op.