

Farfalle Vongole e Mozzarella

INGREDIENTI: *(per 4 persone)*

150 gr. di ceci

1 porro

1 foglia d'alloro, 1 chiodo di garofano

1 ciuffo di prezzemolo, 2 spicchi d'aglio

1 kg di vongole

olio extra vergine d'oliva

400 gr. di farfalle

300 gr di mozzarella di bufala

PROCEDIMENTO:

Mettete a bagno i ceci per una notte; sciacquateli e lessateli per 3 ore circa con il porro intero, la foglia di alloro ed il chiodo di garofano. Tritate nel frattempo il ciuffo di prezzemolo.

Spazzolare le vongole e lasciatele a bagno in acqua per 1 ora, poi mettetele in una padella bassa con lo spicchio di aglio e metà prezzemolo, incoperchiate e fatele aprire a fuoco vivace per 2-3 minuti. Sgusciate quindi i molluschi e filtrate il loro liquido di cottura.

Fate nel frattempo imbiondire uno spicchio di aglio con 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, unite i ceci, ben scolati, le vongole, il prezzemolo rimasto, 2 cucchiaini del liquido di cottura delle vongole e fate insaporire per qualche minuto; alla fine, salate e pepate.

Lessate al dente 400 g di farfalle in abbondante acqua salata bollente, scolatele e versatele nella padella con i ceci e le vongole. Tagliate la mozzarella di bufala a dadini ed aggiungetela alla pasta mescolando.

Servite in tavola non appena il formaggio inizia a filare.