

# Zuppa di vongole: la versione del New England



di Alfonsina Merola - 24/11/2016 11:00 | aggiornato 21/02/2018 17:09

La zuppa di vongole del New England è un piatto particolare che unisce il sapore dei frutti di mare con quello deciso della pancetta. Scopri come realizzarla!



Ogni piatto ha la sua storia. Questo, ad esempio, ha viaggiato per parecchi chilometri attraverso l'Oceano: è partito dalla **Francia** ed è arrivato fino alle coste del **New England**, negli Stati Uniti, insieme ai coloni che si trasferivano nel Nuovo Mondo.

È una ricetta davvero particolare perché unisce il sapore fresco dei molluschi a quello deciso ed intenso della pancetta. Stiamo parlando della **zuppa di vongole del New England!**

Nella ricetta originale americana le vongole sono enormi. In Italia le vongole veraci sono quelle più grandi presenti sul mercato e, per realizzare questa succulenta pietanza, dovrai usare proprio questa tipologia.

L'accostamento della pancetta con le vongole potrebbe sembrare inusuale ma, una volta assaggiato, ti conquisterà!

## Informazioni

### Difficoltà

Facile

### Metodo di cottura

In padella

**Categoria**

Minestre e zuppe

**Preparazione**

35 minuti

**Cottura**

45 minuti

**Tempo totale**

80 minuti

**Dosi**

4 persone

## Ingredienti

**Aglio**

3 spicchi

**Vongole veraci**

3 kg

**Cubetti di pancetta affumicata**

100 gr

**Carote**

1

**Costa di sedano**

1

**Patate**

450 gr

**Alloro**

2 foglie

**Timo**

q.b.

**Panna fresca**

250 ml

**Panini**

4 rosette

**Olio extra vergine di oliva**

q.b.

**Prezzemolo fresco**

1 mazzetto

## Preparazione

- 1. Batti** su di un piano da cucina tutte le vongole dalla parte dell'apertura per verificare se all'interno ci sia della sabbia. **Elimina** quelle con il guscio rotto perché non sono adatte ad essere mangiate.
- In una padella di medie dimensioni versa un cucchiaino di olio insieme allo spicchio d'aglio e lascia rosolare a fiamma bassa per **2 minuti**.
- Trascorso il tempo necessario **tuffa** le vongole, chiudi con un coperchio e attendi che si dischiudano. **Filtra** l'acqua delle vongole con un colino e aspetta che i molluschi si raffreddino.
- L'acqua di cottura dei frutti di mare non va buttata via perché servirà per cuocere la zuppa.
- 5. Sguscia** le vongole e riponi il frutto interno in una ciotola di vetro.
- Lava accuratamente le patate, pelale e tagliale in cubetti. Fai la stessa cosa con la cipolla, il sedano e la carota.
- In una pentola **tuffa** all'interno la pancetta affumicata e lascia sciogliere il grasso per circa **3 minuti** a fiamma dolce. Aggiungi le verdure che hai tritato precedentemente. **Mescola bene** con un cucchiaino di legno, lasciando insaporire per qualche minuto.
- Aggiungi al soffritto le patate, il rosmarino ed il timo e lascia rosolare, girando spesso.

**9. Irrora** con l'acqua delle vongole in modo da coprire completamente le verdure e non aggiungere il sale perché l'acqua è già molto sapida di suo. Chiudi tutto con coperchio, lasciando cuocere per circa **30 minuti**.

**10.** Prendi le rosette di pane e con un coltello fai un buco centrale non molto profondo e poi **scava**, eliminando la restante mollica con le mani.

**11.** Trascorso il tempo necessario per la cottura della zuppa, **elimina** l'alloro e aggiungi la panna fresca a temperatura ambiente per non interrompere la cottura. La panna servirà a rendere più cremosa la zuppa e ad allungare l'acqua delle vongole che si sarà asciugata durante la cottura.

**12. Frulla** tutto fino a quando non avrai ottenuto una consistenza cremosa. Aggiungi le vongole e gira con un cucchiaino di legno.

**13.** Riempi le rosette svuotate con **un paio di mestoli** di zuppa del New England e aggiungi un tocco di colore, con una spolverizzata di prezzemolo fresco tritato finemente. Buon appetito!

La **zuppa di vongole del New England** servita all'interno delle rosette di pane è un modo sfizioso e particolare di presentare questo piatto e soprattutto eviterà di dover lavare i piatti a fine cena.

Se desideri una presentazione più tradizionale potrai servirla anche in una ciotola, accompagnandola a crackers o a crostini di pane!

Vota la ricetta

