Linguine alle vongole

Ingrédients :
- 600 g de coques
- 4 à 6 belles gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe de persil haché grossièrement
- 40 g de beurre
- 500 g de linguine
- 12,5 cl de vin blanc sec
- Huile d'olive
- Sel & poivre

Préparation :
Pelez, dégermez et hachez l'ail.
Dans une poêle, faites chauffer à feu moyen de l'huile d'olive, mettez-y les coques et remuer pour les mouiller dans l'huile.
Ajoutez le vin, le beurre, l'ail, salez et poivrez à votre convenance.
Quand les coques s'ouvrent, incorporez le persil, remuez, réduisez le feu et laissez mijoter 5 minutes.
Couvrez et réservez.
Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuisez les linguine selon le temps indiqué sur le paquet.
Egouttez-les, puis transvasez-les dans le poêlon, délayez avec 2 à 3 cuillères à soupe de leur eau de cuisson.
Réchauffez à feu doux quelques minutes et servez.

http://philomavie.blogspot.com