

## Zuppa di vongole e sedano allo zafferano



Esecuzione: Media

Preparazione: 25

Cottura: 35

Dosi per 4 persone

Spurga a lungo le vongole sotto l'acqua corrente, sciacquale e scolale. Mettile in una casseruola con 2 cucchiai d'olio e lo spicchio d'aglio, lasciale aprire a fuoco medio. Sguscia le vongole lasciandone 1/3 con il guscio, filtra il brodo di cottura e mettilo da parte.

Dopo averlo lavato, taglia il porro a rondelle e fallo appassire in una casseruola con l'olio restante; unisci le patate e le carote a dadini, il sedano tagliato a striscioline e il pomodoro a spicchi. Bagna il tutto con il brodo di pesce e il sughetto filtrato delle vongole. Cuoci coperto per 30. Aggiungi lo zafferano sciolto in poca acqua tiepida, aggiusta di sale e unisci le vongole. Spolverizza di prezzemolo tritato, lascia sul fuoco ancora qualche minuto. Servi con crostini di pane abbrustolito.

### Ingredienti per 4 persone

- Per la zuppa:
- 1 kg di vongole veraci
- 200 g di pomodori ciliegia

- 200 g di patate
- 1 porro
- 3 coste di sedano
- 2 carote
- 1 spicchio d'aglio
- 1 l di brodo di pesce
- 1 bustina di zafferano
- 3 cucchiaini di olio EV
- 1 mazzetto di prezzemolo
- sale e pepe