

Brodo di Cozze e Vongole



ORGANIZZAZIONE PRODUTTORI
VONGOLE COSTA DEL TERAMANO
(VOCOTER)



FEAMP



Chitarra alle vongole



ORGANIZZAZIONE PRODUTTORI
VONGOLE COSTA DEL TERAMANO
(VOCOTER)



FEAMP



PS Partners in Service Srl - Sede Legale: Via Turati 2, Banelletto del Tronto (AP) (IT) - Mail: oca.environment@gmail.com - Facebook: CCA "AmbienteMare" - info@psit.it

Promozione della Vongola "Venus gallina", prodotto dell'OP VO.CO.TER.

Ricetta ESTIVA Brodo di Cozze e Vongole

**Ingredienti per 4 persone
(2 adulti e 2 bambini):**
500 g Cozze
500 g Vongole (Venus gallina)
8 rametti di Prezzemolo
1 spicchio d'Aglio
1 cucchiaino di Olio evo

Pulire le cozze e le vongole lavandole accuratamente in acqua corrente. Lavare e tritare finemente il prezzemolo insieme allo spicchio d'aglio spellato. In una capace padella mettere l'olio, il trito e farlo appena soffriggere a fiamma dolce. Unire cozze e vongole, una generosa macinata di pepe e mescolare bene. Coprire e attendere che si aprano (circa 5-7 min.). Farle riposare per almeno 10 minuti prima di servire.



PS Partners in Service Srl - Sede Legale: Via Turati 2, Banelletto del Tronto (AP) (IT) - Mail: oca.environment@gmail.com - Facebook: CCA "AmbienteMare" - info@psit.it

PS Partners in Service Srl - Sede Legale: Via Turati 2, Banelletto del Tronto (AP) (IT) - Mail: oca.environment@gmail.com - Facebook: CCA "AmbienteMare" - info@psit.it

Promozione della Vongola "Venus gallina", prodotto dell'OP VO.CO.TER.

Ricetta ESTIVA Chitarra alle vongole

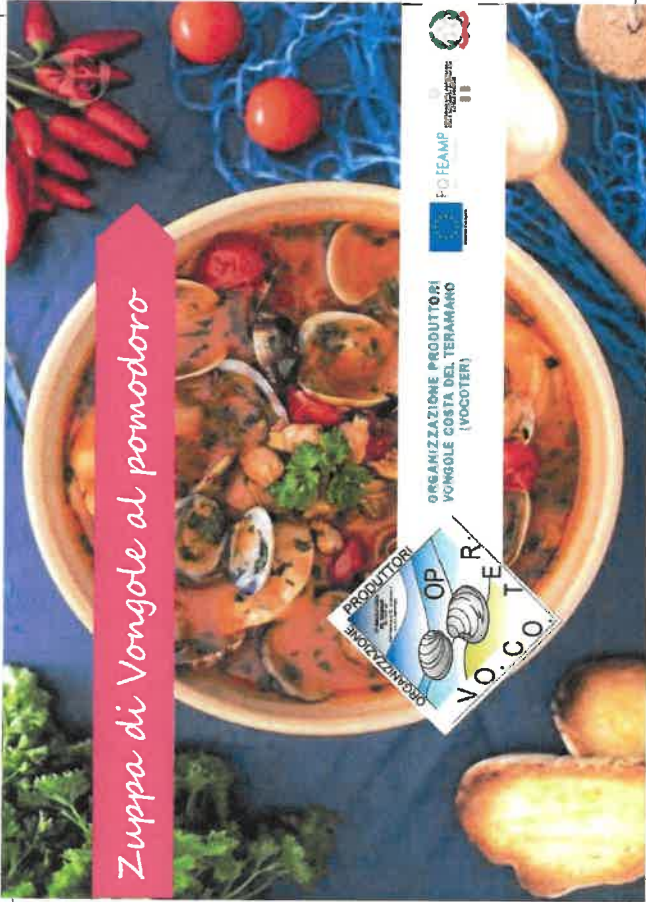
**Ingredienti per 4 persone
(2 adulti e 2 bambini):**
400 g Chitarra
(pasta fresca all'uovo di sezione quadrata)
400 g Vongole (Venus gallina)
1 Pomodoro cuore di bue maturo e sodo
1 spicchio d'Aglio rosso
1 ciuffetto di Prezzemolo, Olio evo,
Sale e Pepe q.b.

Far imblondire l'aglio nell'olio. Unire il pomodoro spellato, privato dei semi e tagliato a pezzetti. Coprire e far cuocere per 5 min. Poi eliminare l'aglio, aggiungere le vongole, pepare, coprire ancora e far aprire i molluschi (sgusciare una metà). Nel frattempo cuocere la pasta in acqua poco salata, scolarla molto al dente e mantenerla nella padella con le vongole fino al livello di cottura ideale, aggiungendo un filo di olio e acqua di cottura per darle la giusta cremosità. Decorare con una mandata di prezzemolo fresco tritato.



PS Partners in Service Srl - Sede Legale: Via Turati 2, Banelletto del Tronto (AP) (IT) - Mail: oca.environment@gmail.com - Facebook: CCA "AmbienteMare" - info@psit.it

Zuppa di Vongole al pomodoro



ORGANIZZAZIONE PRODUTTORI
VONGOLE COSTA DEL TERAMANO
(VOCOTER)



Bruschetta estiva alle Vongole



ORGANIZZAZIONE PRODUTTORI
VONGOLE COSTA DEL TERAMANO
(VOCOTER)



PO Partners in Service Srl - Sede Legale: Via Turati 2, Bendedetto del Tronto (AP) ITALY
Mail: cea.ambiente@emagmail.com - facebook: CEA_Ambiente@Mare - info@piss.it

Promozione della Vongola "Venus gallina", prodotto dell'OP VO.CO.TER.

Ricetta ESTIVA Zuppa di Vongole al pomodoro

**Ingredienti per 4 persone
(2 adulti e 2 bambini):**
2,5 kg Vongole (Venus gallina)
700 ml Salsa di Pomodori pelati
2 spicchi d'Aglio,
2 cucchiaini di Prezzemolo
1/2 bicchiere di Vino bianco secco
8 fette di Pane tostato
1/2 bicchiere di Olio evo
Sale e Peperoncino q.b.

Mettere le vongole a bagno per 2 ore in acqua abbondante salata. Scolarle e trasferire in una casseruola, coprire e lasciare schiudere i gusci a fuoco vivo. Sgusciare le vongole e filtrare il loro liquido di cottura. Mettere in un tegame 5 cucchiaini di olio, fare imblondire l'aglio schiacciato, un po' di prezzemolo e peperoncino, eliminare l'aglio e aggiungere la salsa di pomodoro e 1/2 bicchiere di vino bianco. Quando il vino sarà evaporato, unire le vongole e far cuocere per 5-6 min. unendo abbondante prezzemolo tritato. Servire la zuppa ben calda, con le fette di pane tostato strofinato con aglio.



Prodotto a base di pesce proveniente da stazioni di allevamento di Venus gallina in mare aperto.

PO Partners in Service Srl - Sede Legale: Via Turati 2, Bendedetto del Tronto (AP) ITALY
Mail: cea.ambiente@emagmail.com - facebook: CEA_Ambiente@Mare - info@piss.it

PO Partners in Service Srl - Sede Legale: Via Turati 2, Bendedetto del Tronto (AP) ITALY
Mail: cea.ambiente@emagmail.com - facebook: CEA_Ambiente@Mare - info@piss.it

Promozione della Vongola "Venus gallina", prodotto dell'OP VO.CO.TER.

Ricetta ESTIVA Bruschetta estiva alle Vongole

**Ingredienti per 4 persone
(2 adulti e 2 bambini):**
700 g Vongole (Venus gallina)
1/2 bicchiere d'acqua della loro cottura
250 g di Pomodori freschi
1 ciuffo di Menta fresca
1 cucchiaino di Capperi
4 fette di Pane casareccio
4 spicchi d'Aglio e 1 Cipollotto
Olio evo e Sale q.b.

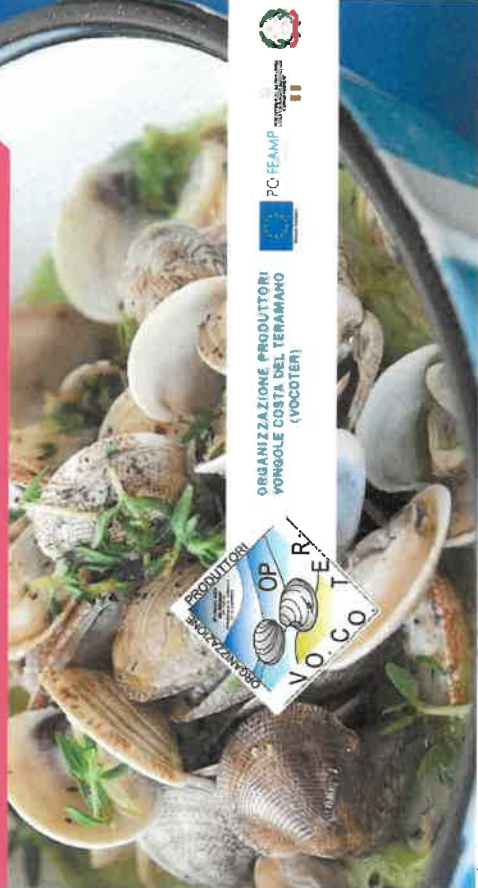
Lavare le vongole e farle aprire in un tegame coperto (circa 5-7 min.), quindi sgusciarle e filtrare la loro acqua di cottura, da utilizzare successivamente. Tagliare i pomodori a cubetti e trasferirli su una padella con olio, aglio, cipolla e qualche fogliolina di menta. Cuocere il tutto a fuoco medio per circa 15 minuti. Trasferire la salsa in una ciotola insieme all'acqua di cottura delle vongole (q.b.) e frullare con un minipimer. Bruschettare il pane e spennellarlo con dell'olio evo. Condire ogni fetta con un cucchiaino di salsa di pomodoro e mezzo di vongole sgusciate, decorare con menta fresca e qualche cappero.



Prodotto a base di pesce proveniente da stazioni di allevamento di Venus gallina in mare aperto.

PO Partners in Service Srl - Sede Legale: Via Turati 2, Bendedetto del Tronto (AP) ITALY
Mail: cea.ambiente@emagmail.com - facebook: CEA_Ambiente@Mare - info@piss.it

Vellutata di Zucchine alle Vongole

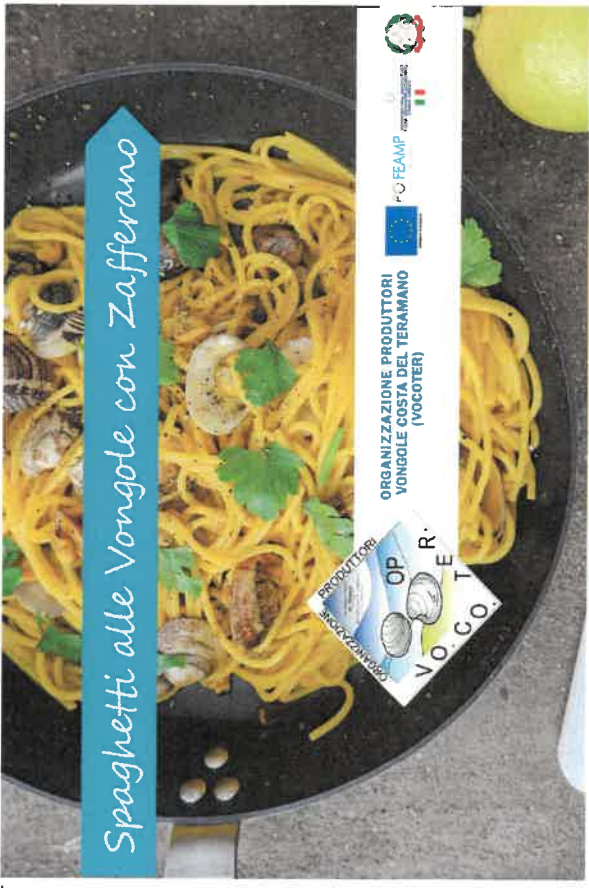


ORGANIZZAZIONE PRODUTTORI
VONGOLE COSTA DEL TERAMANO
(VOCOTER)



PC FEAMP
PROGRAMMA REGIONALE
Sviluppo Economico
e Sociale

Spaghetti alle Vongole con Zafferano



ORGANIZZAZIONE PRODUTTORI
VONGOLE COSTA DEL TERAMANO
(VOCOTER)



PC FEAMP
PROGRAMMA REGIONALE
Sviluppo Economico
e Sociale

Promozione della Vongola "Venus gallina", prodotto dell'OP VO.CO.TER.

Ricetta ESTIVA Vellutata di Zucchine alle Vongole

Lavare, pelare e tagliare le patate a cubetti abbastanza piccoli. In un tegame far appassire lo scalogno tritato, aggiungere le patate e bagnare con mezzo bicchiere di vino. Dopo 3/4 minuti aggiungere anche le zucchine a fettine e farle ammorbidire bagnando con il restante vino. In un altro tegame scaldare l'olio e l'aglio schiacciato con qualche pezzettino di peperoncino; buttare le vongole e farle aprire a fuoco vivo, poi spegnere. Filtrare il liquido di cottura delle vongole e unire il tutto. Frullare gli ingredienti fino ad ottenere una crema omogenea. Servire in una ciotola aggiungendo le vongole sgusciate e non e decorando con un filo d'olio crudo e una manciata di pinoli.

- Ingredienti per 4 persone**
(2 adulti e 2 bambini):
3 Zucchine, 2 Patate medie,
1 Scalogno
500 g Vongole
(Venus gallina)
1 bicchiere di vino bianco
6 cucchiai Olio evo
1 spicchio d'Aglio
Sale, Peperoncino
fresco e Pinoli q.b.



Recette à base de produits poveri (materiaux de fabrication) du poisson de l'Adriatique. Recettes with poor fish massive seasonal of Adriatic Sea.

PC FEAMP 2014-2020 Misura 5.05 (RSC) 14.508/2014 MSAVA DOP Pesca PEACAC, 2. Poca n. 18/2014 del 09/03/2014
PC FEAMP 2014-2020 Misura 5.05 (RSC) 14.508/2014 MSAVA DOP Pesca PEACAC, 2. Poca n. 18/2014 del 09/03/2014
PC FEAMP 2014-2020 Misura 5.05 (RSC) 14.508/2014 MSAVA DOP Pesca PEACAC, 2. Poca n. 18/2014 del 09/03/2014

Promozione della Vongola "Venus gallina", prodotto dell'OP VO.CO.TER.

Ricetta INVERNALE Spaghetti alle Vongole con Zafferano

- Ingredienti per 5 persone**
(3 adulti e 2 bambini):
400 g Spaghetti,
1 kg Vongole (Venus gallina)
1 spicchio d'Aglio
0,40 g di Zafferano
4 cucchiai Olio evo
Peperoncino
Sale e Prezzemolo q.b.

Dopo aver fatto riposare le vongole per una notte in acqua fredda e salata, lavarle energicamente e porle in tegame senza condimento, per farle aprire a fiamma vivace. Sgusciare le vongole e filtrarne l'acqua di cottura. Soffriggere nell'olio l'aglio intero e il peperoncino. Sciogliere lo zafferano in un mestolo di brodo delle vongole. Quindi unire vongole e zafferano al soffritto. Cuocere gli spaghetti al dente e poi mantenerli nel sugo per un paio di minuti. Spolverare con prezzemolo fresco tritato prima di servire in tavola.



Recette à base de produits poveri (materiaux de fabrication) du poisson de l'Adriatique. Recettes with poor fish massive seasonal of Adriatic Sea.

PC FEAMP 2014-2020 Misura 5.05 (RSC) 14.508/2014 MSAVA DOP Pesca PEACAC, 2. Poca n. 18/2014 del 09/03/2014
PC FEAMP 2014-2020 Misura 5.05 (RSC) 14.508/2014 MSAVA DOP Pesca PEACAC, 2. Poca n. 18/2014 del 09/03/2014
PC FEAMP 2014-2020 Misura 5.05 (RSC) 14.508/2014 MSAVA DOP Pesca PEACAC, 2. Poca n. 18/2014 del 09/03/2014

