

Il trucco della farina per pulire le vongole

Pubblicato: Lunedì 25 Luglio 2022



La **farina** può essere una valida alleata per la pulizia delle vongole, come ben sanno i pescatori che da lungo tempo si avvalgono di questo semplice ma efficace segreto. Si tratta di un piccolo accorgimento grazie a cui le vongole possono essere spurgate dalla sabbia: basta impiegare la farina nell'ammollo e il risultato è quello desiderato. Se, per esempio, hai in mente di preparare un **piatto di spaghetti alle vongole**, il passaggio più complicato è proprio quello che riguarda la pulizia delle vongole. A proposito, tu sai come cucinare le vongole? [Trovi tante ricette su donnaup.it, il magazine creato dalle donne per le donne.](https://www.donnaup.it/magazine/ricette-vongole)

Che cosa serve per pulire le vongole

La farina **viene considerata cibo** dalle vongole, che di conseguenza si aprono per nutrirsi e filtrare l'acqua: in questo modo la sabbia presente al loro interno viene rilasciata. Quindi per essere certi di seguire una procedura di pulizia completa ed efficace c'è bisogno di 1 litro di acqua, di 1 ciotola abbastanza capiente, di 1 cucchiaino di farina, di 37 grammi di sale fino, di 1 scolapasta e ovviamente di **1 sacchetto di vongole**. A questo punto si ha a disposizione tutto quel che serve per poter pulire in maniera adeguata le vongole.

Come si procede

L'acqua di ammollo ideale per fare in modo che le vongole spurgino richiede una particolare

attenzione nel trovare la proporzione migliore tra farina, acqua e sale: lo suggeriscono non solo i pescatori più abili, ma anche gli esperti di vongole. Ecco, dunque, le dosi giuste per la formula migliore: 1 cucchiaino di farina per ogni litro di acqua e **37 grammi di sale fino**. I tre ingredienti devono essere versati all'interno di una ciotola e poi mescolati tra di loro fino a quando non si scioglie il sale.

A che cosa serve il sale

Il motivo per cui bisogna ricorrere al sale è presto detto: grazie alla presenza di sale fino, infatti, lo **scioglimento in acqua** risulta più rapido. La quantità di 37 grammi, ovviamente, non è definita a caso, ma è studiata in maniera specifica per riprodurre nell'ambiente di ammollo la salinità caratteristica del mare. Le vongole si aprono con più facilità se possono contare su un ambiente salato e confortevole, in grado di ricordare l'ambiente marino. E se poi nell'ammollo c'è **un po' di cibo a disposizione**, le vongole tendono a schiudersi ancora più facilmente. È a questo che serve la farina, che in un certo senso viene utilizzata per far venire fame alle vongole. Così esse sono incentivate a schiudersi, in modo che la sabbia che è presente all'interno del loro guscio possa essere rilasciata e l'acqua di ammollo possa essere filtrata.

Che cosa fare con le vongole rotte

Non è detto che tutte le **vongole presenti nel sacchetto** siano integre e ancora vive. Per questo motivo, se ci si imbatte in vongole che hanno il guscio lesionato o che sono del tutto ridotte, queste dovranno essere messe da parte e poi buttate. Il motivo è presto detto: il mollusco delle vongole che hanno **il guscio rotto** è già morto, il che vuol dire che nell'ammollo la conchiglia non si potrà aprire. Di conseguenza la sabbia resta all'interno, per poi finire nel piatto, con un effetto finale ben poco gradevole. È sufficiente che una sola vongola con il guscio rotto rimanga fra quelle sane nel piatto per ritrovarsi con uno spaghetti sgradevole, pieno di sabbia non spurgata. Ecco perché le vongole **devono essere controllate l'una dopo l'altra**, affinché solo quelle integre restino al loro posto.

Come si fa l'ammollo

Dopo aver effettuato un accurato controllo di tutte le vongole, è possibile metterle in ammollo. Il consiglio è di adoperare un passino o **uno scolapasta**, affinché la sabbia possa scendere sul fondo e non entrare di nuovo nel gusto. Il procedimento da seguire è molto semplice: si pongono le vongole all'interno dello scolapasta, il quale a sua volta andrà collocato dentro la ciotola. È fondamentale che le vongole siano **completamente immerse**, e a quel punto si mescola in modo che la farina possa essere cosparsa dappertutto. La ciotola va collocata in un luogo fresco, come per esempio il cassetto più in basso del frigo. Trascorse 4 ore, è necessario **sostituire l'acqua di ammollo**; nello svolgere questa operazione si noterà la sabbia spurgata. Bisogna, a questo punto, togliere le vongole una ad una evitando di andare a toccare i residui di sabbia che sono rimasti sul fondo. Una volta che la ciotola è stata svuotata, la si può riempire ancora, usando di nuovo 37 grammi di sale e 1 litro di acqua, ma questa volta senza farina. Le vongole vanno così **lasciate in frigo in ammollo** per un altro paio di ore; dopodiché sono pronte per essere cucinate.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it