

# La zuppa di vongole del Maine

Il **Maine** è famoso in tutto il mondo per la pesca dell'aragosta e dell'astice che sono alla base del piatto più tipico dello stato. Entrambi sono bolliti nell'acqua salata di mare e serviti con maionese e limone. C'è poi una variante gustosa. Si tratta del lobster roll, un panino morbido, tondo o allungato, tagliato a metà ciascuna spalmata con burro e maionese. All'interno del panino viene posta l'aragosta o l'astice bolliti.



La bevanda ufficiale del Maine, dichiarata tale il 10 maggio 2005, è il **Moxie**, una bevanda analcolica gassata e amarognola estratta dalla radice della genziana. Il suo ideatore, **Augustin Thompson**, era nato a Union nel Maine ma Moxie fu creata e prodotta per la prima volta a **Lowell**, nel **Massachusetts** e la sede dell'attività si trova attualmente a **Bedford nel New Hampshire**.

*Ricetta:* **Clam Chowder** (Zuppa di vongole)

*Ingredienti* per 4 persone

- 3 kg di vongole fresche – 50 gr di burro – 400 gr di panna
- 100 gr di bacon o pancetta tesa – 300 gr di patate
- 1 cipolla media, 1 carota, 1 sedano, 2 spicchi di aglio – sale

*Preparazione* (circa 45 min)

Mettete le vongole a mollo in acqua per un'oretta circa, scolatele e sciacquatele, mettetele poi in una padella larga precedentemente scaldata con un paio di cucchiai di olio e due

spicchi d'aglio. Fatele schiudere per una decina di minuti e recuperate l'acqua rilasciata tenendola da parte. Sgusciate le vongole. Fate un trito con cipolla, carota e sedano, soffriggete e aggiungete la pancetta tagliata a dadini. Fate cuocere a fuoco medio per un paio di minuti quindi aggiungete le patate tagliate a dadini. Aggiungete sale e continuate la cottura a fuoco lento fino a che le patate non siano completamente e ben cotte. Quindi aggiungete la panna e mescolate bene continuando la cottura per altri due minuti. Togliete dal fuoco, frullate il tutto e aggiungete le vongole. Servite con crostini di pane.