

PRIMI PIATTI

Bavette alle mandorle di mare

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 25 min COSTO: elevato

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

400 g di bavette
1 kg di mandorle di mare
3 spicchi di aglio
8 cucchiari di olio extravergine di oliva
mezzo bicchiere di vino bianco
poco prezzemolo
pepe.

PREPARAZIONE

1



2 In una padella mettete 5 cucchiai di olio con 2 spicchi di aglio in camicia e le mandorle di mare, coprite e lasciate aprire le mandorle di mare.

Private le mandorle del guscio e filtrate il fondo di cottura.



3 Tritare l'aglio.

In una padella lasciate soffriggere l'aglio nell'olio rimasto.

Unite le mandorle e lasciatele insaporire quindi aggiustate di sale e pepe.

Sfumare con il vino e unite il fondo delle mandorle filtrato.



4 Tritare il prezzemolo.

In una pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta, scolatela e versatela nel condimento, mescolare bene quindi unite il prezzemolo.



5