

PRIMI PIATTI

## Pasta telline, vongole al sugo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

Pasta fresca  
telline  
vongole di mare  
un po' di latte  
1/2 bottiglia di passato di pomodoro  
olio di oliva  
aglio  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavare i frutti di mare in acqua corrente, mettere a bagno 2 ore in acqua salata e fredda con un po' di latte, sciacquare di nuovo e bollire qualche minuto per farli aprire.



**2** Filtrare l'acqua dell'ammollo e una volta recuperata utilizzarla per il sughetto. Mettere in

in una padella dell'olio di oliva con uno spicchio d'aglio senza il cuore, versarvi le telline e le vongole, mescolare.





**3** Poi unire un po' di passato di pomodoro, aggiungere un po' dell'acqua filtrata messa da parte. Salare, pepare e cuocere coperto a fuoco basso per 30 minuti.





4 Cuocere la pasta, scolarla e mescolarla nella padella.

