

PRIMI PIATTI

Spaghetti alle vongole alla faby

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

Spaghetti
vongole
pomodorini
aglio
prezzemolo
peperoncino
olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE



2 Tenere le vongole a bagno nell'acqua per almeno 2 ore.



3 Far aprire le vongole sul fuoco, senza niente.



- 4 In un tegame pulito mettere in poco olio un trito di aglio e prezzemolo con i pomodorini tagliati a meta' e il peperoncino. Fare un veloce soffritto poi aggiungere le vongole un po' sgusciate un po' no.





5 Filtrare il liquido delle vongole e aggiungerlo al soffritto.



6 Cuocere gli spaghetti al dente e farli saltare nella padella.



NOTE