

PRIMI PIATTI

Vermicelli alle mandorle di mare

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 12 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Vermicelli alle mandorle di mare: una ricetta facile da realizzare e così veloce che il condimento si realizza mentre cuoce la pasta... Trovate delle mandorle di mare di prima qualità ed il gioco è fatto!

Una ricetta di mare perfetta da essere inserita in un menù di pesce. Provate e vedrete che successo a tavola!

INGREDIENTI

VERMICELLI 400 gr
MANDORLE DI MARE 600 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
VINO BIANCO 100 ml
PREZZEMOLO ciuffo - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Mettete subito sul fuoco una pentola colma d'acqua dove cuocerete la pasta.

Non appena l'acqua spicca bollore, salatela e tuffatevi la pasta.



2 Fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva in una padella con uno spicchio d'aglio sbucciato.



3 Scolate le mandorle di mare dall'acqua di ammollo e unitele alla padella per farle aprire.



- 4 Quando le mandorle di mare saranno tutte aperte, unite il prezzemolo e il vino bianco mantenendo la padella sul fuoco vivace fino a far evaporare la parte alcolica.



- 5 Scolate la pasta e unitela alle mandorle di mare per saltarla.



- 6 Aggiungete dell'altro prezzemolo tritato e del pepe nero appena macinato.



- 7 Rimuovete lo spicchio d'aglio e servite i vermicelli alle mandorle di mare ancora ben caldi con un goccio d'olio extravergine d'oliva a crudo, una macinata di pepe e una spolverata di

prezzemolo.

