

PRIMI PIATTI

Vermicelli alle vongole scappate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

400 g vermicelli
2 spicchi aglio
1 peperoncino piccante
olio extra vergine di oliva
1 cucchiaino pasta di acciughe
4 cucchiaini fumetto di pesce in polvere
prezzemolo

PREPARAZIONE

1 Versate in una padella grande abbastanza 4 cucchiai di olio extra vergine, fate imbiondire l'aglio con il peperoncino e la pasta di acciughe.

Scolate i vermicelli cotti al dente in acqua salata molto velocemente in modo che rimangano con un pò della loro acqua di cottura e versateli nella padella.

Mescolateli al soffritto aggiungendo 4 cucchiaini di fumetto di pesce.

Mescolate bene stando attenti che la pasta non si asciughi troppo.

Unite il prezzemolo, mescolate ancora e servite.