

PRIMI PIATTI

Fusilli con vongole e strigoli

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

350 g di fusilli
500 g di vongole
100 g di strigoli
2 pomodori maturi
1 spicchio d'aglio
olio extravergine d'oliva
sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Sgusciare le vongole, dopo averle aperte ponendole in un tegame con un filo d'olio. Filtrare il brodo di cottura.
In una padella rosolare appena lo spicchio d'aglio, aggiungere i pomodori tagliati a cubetti e lasciar cuocere per pochi minuti.
Versare l'acqua di cottura dei molluschi e gli strigoli, lasciare ridurre quindi aggiungere le vongole sgusciate.

Cuocere i fusilli e saltarli nella salsa.