

PRIMI PIATTI

Pasta telline, vongole al sugo

di: *rosel*

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.

