

PRIMI PIATTI

Spaghetti ai frutti di mare

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g vongole
500 g fasolari
360 g spaghetti
olio extravergine d'oliva
1 spicchio aglio
prezzemolo
peperoncino
1/2 bicchiere vino bianco secco

Preparazione



2 Fate aprire le vongole senza condimenti in padella.





3 Filtrate il liquido di cottura e tenetelo da parte.



4 Preparate il soffritto con l'aglio, aggiungete i molluschi, bagnate con il liquido di cottura e sfumate con il vino bianco.

Aggiungete abbondante prezzemolo tritato e peperoncino.



5 Condite gli spaghetti



6 E buon appetito a tutti