

PRIMI PIATTI

# Spaghetti al pesto di mare

di: *Ayame*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    COSTO: **medio**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



## INGREDIENTI

Spaghetti  
100 g di cozze (peso da sgusciate)  
100 g di vongole (peso da sgusciate)  
1 bel mazzo di prezzemolo  
2 foglie di alloro  
2 spicchi d'aglio  
2 cucchiaini di pinoli  
4 cucchiaini d'olio  
1/2 bicchiere di vino bianco  
scorza di limone  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1 Far aprire in 2 pentole diverse le vongole e le cozze con poca acqua e una foglia di alloro, conservare l'acqua di cottura. Sgusciarle e tritare insieme ad abbondante prezzemolo, quasi tutti i pinoli e uno spicchio d'aglio.



- 2 Mettere l'olio in una padella, aggiungere un altro spicchio di aglio tritato, rosolare, aggiungere il trito.



- 3 Lasciare insaporire appena 2 minuti, poi sfumare con il vino a fiamma alta e aggiungere poca acqua di cottura delle cozze filtrata, infine aggiungere qualche pinolo intero. Cuocere la pasta, condirla con il pesto.



4 Impiattare e guarnire con scorzette di limone.

