

PRIMI PIATTI

Spaghetti al sugo di telline

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

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



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

TELLINE 500 gr

POMODORI CILIEGINI 12

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SEMI DI FINOCCHIO ½ cucchiaini da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Ecco le telline, fatte spurgare in acqua e sale per 24 ore.



2 Mettere le telline in padella, si apriranno immediatamente, quindi spegnere subito la fiamma.



3 Sgusciare le telline.



4 Ecco cosa resta dopo aver sgusciato le telline.



5 Filtrare il sughetto.

Ecco, ora, gli ingredienti che andranno a completare il sughetto:



6 Insaporire il sughetto nel classico soffritto, aggiungere un pò dell'acqua di cottura filtrata bene.



7 Unire i pomodorini e qualche seme di finocchio, lasciar cuocere incoperchiato, a fuoco lento, fino a stringere bene la salsa aggiustando di sale e pepe.



8 Ripassare in padella gli spaghetti.



9 Servire ben caldo.

