

SECONDI PIATTI

Telline al pomodoro

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 6 ORE AMMOLLO



INGREDIENTI

2 Kg telline
200 ml passata di pomodoro
olio extravergine d'oliva
prezzemolo
1 spicchio aglio
sale
pepe

Preparazione

1 Lasciate le telline a bagno almeno per mezza giornata in acqua e sale.



2 In un'ampia padella fate un soffritto di olio, aglio e prezzemolo.



3 Aggiungete la passata di pomodoro, salate e pepate.



4 Fate restringere la salsa e servite.

