

## SPAGHETTI ALLE VONGOLE



### Menù-Zutaten

- 100 g Polpavera fine - UV3
- 20 g. Bottarga di tonno - 11Z
- 300 g. Peperonepronto - V41
- q.b Saporitore alle vongole - BM0
- q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Zutaten

- 500 g. Spaghetti
- 50 ml. Vino bianco
- q.b. Prezzemolo
- 1 spicchio Aglio
- 200 g. Vongole veraci

**Chef:** Monica Copetti

### Zubereitung

Per 6 persone

Rosolare in olio d'oliva uno spicchio d'aglio, eliminarlo e aggiungere le vongole e un po di brodo di pesce ottenuto con il saporitore alle vongole, due cucchiari di pomodoro per addensare mentre gli spaghetti cuociono (al dente). Aggiungere una manciata di prezzemolo (se si gradisce anche aglio tritato), salare e pepare. Saltare gli spaghetti nel sugo aggiungendo i peperoni tagliati a cubetti, le vongole e servire caldi con un filo d'olio crudo.

### Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.