

## SPAGHETTI ALLE VONGOLE



**Chef:** Monica Copetti

### Preparación

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.

### Procedimiento sin gluten

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

### Ingredientes Menù

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

### Ingredientes

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