

## SPAGHETTI CON VONGOLE, GAMBERI E SOLEGGIATI



### Ingrédients Menù

100 g. Soggiati - TX1  
200 g. Gamberetti liofilizzati - MS9  
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingrédients

500 g. Spaghetti ruvidi  
30 g. Scalogni  
q.b. Prezzemolo  
q.b. Aglio  
q.b. Sale  
250 g Vongole veraci

Chef: Leonardo Pellacani

### Préparation

Per 6 persone

Reidratare i gamberetti immergendoli in acqua fredda per cinque minuti, quindi scolarli con cura . Nel frattempo cuocere al dente gli spaghetti in abbondante acqua salata. In una casseruola rosolare l'aglio e lo scalogno tritati insieme a un poco d'olio extravergine. Aggiungere i pomodori Soleggiani e i gamberetti reidratati, continuando a cuocere per alcuni minuti . A questo punto incorporare il liquido delle vongole precedentemente cotte con olio, aglio e prezzemolo; infine inserire le vongole e lasciare brevemente insaporire sul fuoco. Scolare al dente gli spaghetti e saltarli nel condimento preparato; completare con una spolverata di prezzemolo tritato e un filo d'olio extravergine a crudo.