

SPAGHETTI ALLE VONGOLE



Chef: Monica Copetti

Procedimento

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 cucchiaini 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.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

Ingredienti 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

Ingredienti

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