



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Spaghetti con le vongole



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola**

Ingredienti

- 400 gr di spaghetti
- 2 spicchi d'aglio
- 1 Kg di vongole
- olio extravergine d'oliva
- prezzemolo
- pomodorini
- pepe

Preparazione Spaghetti con le vongole

Passo 1.

Fate rosolare dell'aglio nell'olio extravergine d'oliva.

Passo 2.

In una pentola fate bollire dell'acqua e sale.

Passo 3.

Aggiungete gli spaghetti, e subito dopo mettete le vongole nella padella in cui avete fatto rosolare l'aglio.

Passo 4.

Fatele cuocere finchè non si saranno aperte.

Passo 5.

Scolate gli spaghetti e mescolateli alle vongole aggiungendo sale e prezzemolo.

Passo 6.

E' possibile anche aggiungere 8/10 pomodorini al soffritto di aglio per colorare la salsa.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)