



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

## *Spaghetti alle vongole veraci*



**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
- pepe

## **Preparazione Spaghetti alle vongole veraci**

### **Passo 1.**

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

### **Passo 2.**

In una pentola fate bollire dell'acqua e sale.

### **Passo 3.**

Mettete a cuocere gli spaghetti.

### **Passo 4.**

Mettete le vongole nella padella in cui avete fatto rosolare l'aglio.

### **Passo 5.**

Fatele cuocere finchè non si saranno aperte.

### **Passo 6.**

Scolate gli spaghetti e mescolateli alle vongole aggiungendo un pizzico di sale e prezzemolo tritato.

## Note

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