

CANNAMELA

Spaghetti con le vongole



Ingredienti

- 280 g spaghetti
- 1 kg vongole veraci
- 1 pizzico aglio macinato CANNAMELA
- 100 g vino bianco
- 1 rondella cipolla
- 1 cucchiaino prezzemolo in foglie CANNAMELA
- 4 giri pepe bianco in grani tappomacina CANNAMELA
- 30 g olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiari sale grosso
- qb sale



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In pentola,
In
casseruola,
Bollito/lessato



Kcal per
persona
367*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)



Preparazione

- 1 Porre le vongole a spurgare per qualche ora in acqua con due cucchiaini di sale grosso, avendo cura di cambiare l'acqua per due o tre volte.
- 2 In una casseruola versare 1 cucchiaio di olio, un pizzico di **aglio macinato CANNAMELA** e la rondella di cipolla.
- 3 Aggiungere il **prezzemolo in foglie CANNAMELA**, le vongole scolate e il vino bianco.
- 4 Aromatizzare con 2 giri di **pepe bianco in grani tappomacina CANNAMELA**.
- 5 Chiudere con il coperchio, porre sul fuoco a fiamma vivace e far aprire i molluschi.
- 6 Allontanate dal calore, lasciare intiepidire i molluschi e sgusciarne la metà. Filtrare il fondo di cottura.
- 7 In una casseruola soffriggere un pizzico di **aglio macinato CANNAMELA** con 2 cucchiaini di olio, poi aggiungere le vongole sgusciate e il fondo di cottura.
- 8 Profumare la preparazione con due giri di **pepe bianco in grani tappomacina CANNAMELA**.
- 9 Non protrarre la cottura oltre i 3/4 min e aggiustare di sale.
- 10 Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolarli al dente e passarli in tegame con le vongole.