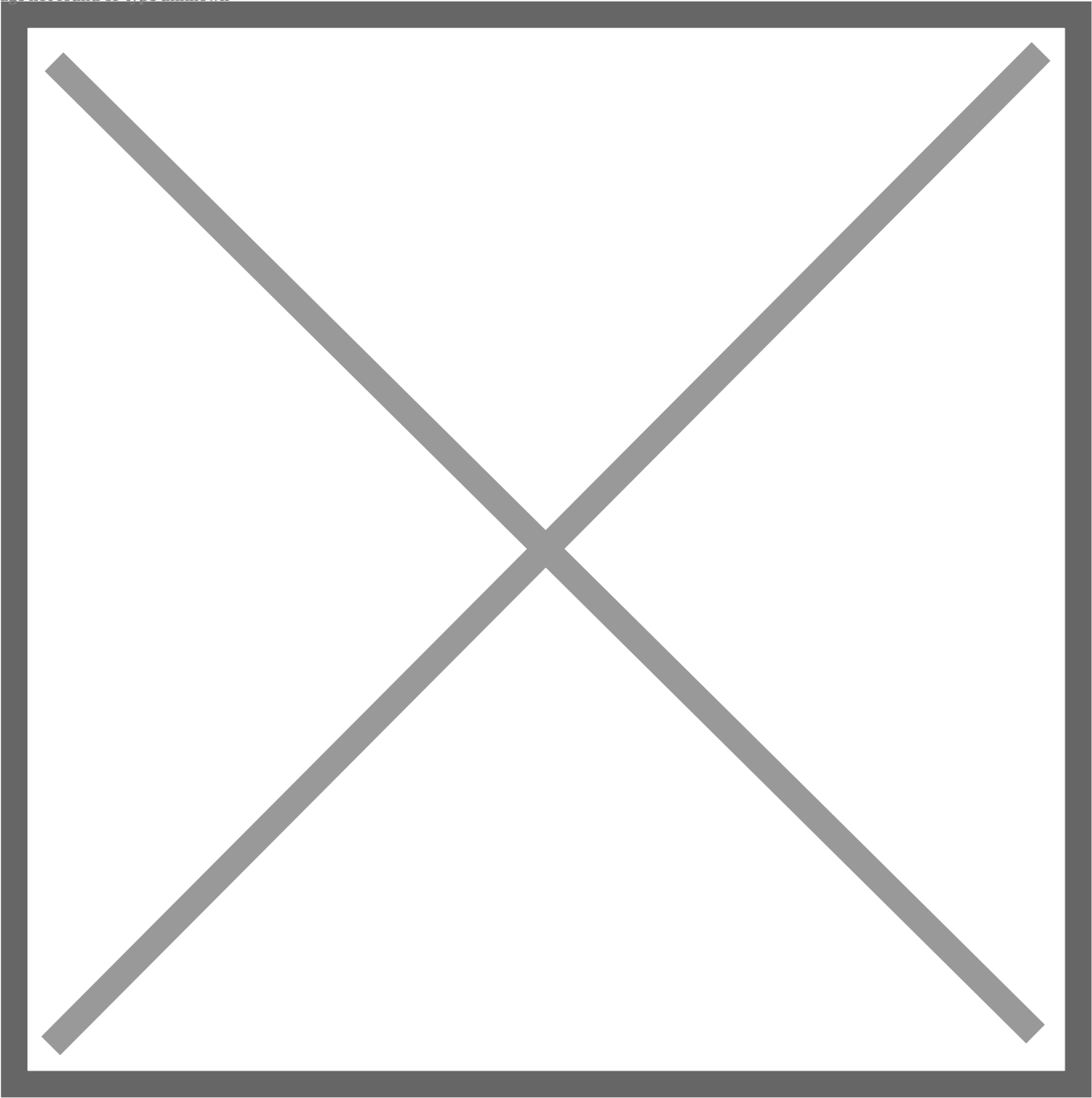


Tagliatelline alle vongole veraci

Image not found or type unknown



ingredienti per 6 persone

- 720 g di tagliatelline
- kg di vongole veraci
- 300 g di pomodori maturi

- €€€€€€€€ *spicchi di aglio*
- €€€€€€€ *prezzemolo lavato e tritato*
- €€€€€€€ *olio extravergine di oliva*
- €€€€€€€ *sale*
- €€€€€€€ *pepe*

Esecuzione

Lavare bene le vongole e metterle su un piatto. Tagliare i pomodori lavati (togliendo la buccia! a dadini e unirli alle vongole. In una padella salta pasta !munita di coperchio! mettere l'olio e l'aglio e soffriggerlo fino a che non diventa più che dorato. Aprire per un attimo il coperchio, versare vongole e pomodori e ricoprire subito. Lasciar cuocere solo fino a quando le vongole saranno tutte aperte. Lessare in abbondante acqua salata le tagliatelline meglio se fatte in casa i, scolarle e saltarle in padella con le vongole. Prima di spegnere il fuoco, versare un po' di olio, un po di pepe e spolverare con il prezzemolo.