



RICETTA: SPAGHETTI ALLE VONGOLE



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di spaghetti
- 1,5 kg di vongole
- 6 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI GENTILE
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 peperoncino secco
- sale

Olio consigliato:



Gentile

Preparazione:



Fai spurgare le vongole in acqua salata per un paio d'ore. Mettile in un tegame con 4 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE bollente, lo spicchio d'aglio schiacciato e il peperoncino (1), copri e falle aprire a fuoco vivo, scuotendo ogni tanto il tegame, ci vorranno circa 10 minuti (2). Elimina i gusci vuoti e quelli rimasti chiusi (3).



Cuoci gli spaghetti in abbondante acqua salata (4), scolali al dente e mettili nel tegame con le vongole (5). Mescola bene il tutto sul fuoco, aggiungi il prezzemolo tritato (6) e servi subito con un filo d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE.