

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 4

Ingredienti per 4 persone:

- 1 vasetto di vongole al naturale (vasetti da 130 g),
- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 1 spicchio di aglio,
- 1/2 cipolla,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 scatola di pomodori pelati,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mettere in pentola 4 cucchiaini di olio, la cipolla, l'aglio e il prezzemolo tritati finemente.
Far insaporire, quindi unire le vongole scolate, i pelati, sale e pepe.
Cuocere per 20 minuti.
Cuocere gli spaghetti, scolarli al dente e condirli con la salsa.
Spolverizzare con prezzemolo tritato.