

SPAGHETTI ALLA MARINARA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 250 g di vongole,
- 400 g di pomodori,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- aglio,
- pepe,
- sale.

Imbiondire uno spicchio di aglio in 3 cucchiaini di olio, unire i pomodori pelati a pezzi, pepe, sale e cuocere per 10 minuti. Aggiungere le vongole e far addensare la salsa. Cuocere gli spaghetti al dente, scolarli, coprirli con la salsa, cospargere di prezzemolo tritato e servire.