

SPAGHETTI ALLA MARINARA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 800 g di vongole,
- 600 g di pomodori pelati,
- prezzemolo,
- 2 spicchi di aglio,
- alcuni cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mettere in una padella alcuni cucchiaini d'olio e farlo scaldare.

Unire le vongole ben lavate, farle aprire poi toglierle dal fuoco.

In un tegame far imbiondire 2 spicchi d'aglio in olio e aggiungere i pelati a pezzi.

Salare, pepare e cuocere per 10 minuti.

Unire le vongole sgusciate e far condensare il sugo.

Lessare gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolarli e condirli con il sugo alle vongole e prezzemolo tritato.