

SPAGHETTI ALLA MARINARA 4

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 1 kg di vongole,
- 1 bicchiere di olio d'oliva,
- 1 spicchio di aglio,
- 400 g di pomodori,
- prezzemolo tritato.

Dopo aver lessato e pulito le vongole e le cozze, rosolare olio e aglio, quindi aggiungere il pomodoro tritato e l'acqua delle vongole.

Lasciare cuocere alcuni minuti e poco prima di servire aggiungete al sugo i frutti di mare.

Scolate la pasta e versate il sugo su di essa.

Spolverate con il prezzemolo tritato.