

SPAGHETTI ALLA RIVA DEL SOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 800 g di vongole veraci,
- 1/2 cipolla,
- 25 cl di panna da cucina,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- olio d'oliva.

Mettere ad imbiondire la cipolla con olio, aggiungere le vongole veraci, vino bianco e panna da cucina. Cuocere gli spaghetti al dente a parte con acqua salata e farli caldellare con il preparato per 3 o 4 minuti. Servire caldo.