Pomì
O Così. O Pomì.

Pasta cozze e vongole



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Cozze: 500 gr
- Pasta: 300 gr
- Pepe: q.b.
- Prezzemolo: Un rametto
- Sale: q.b.
- Vongole: 500 gr

Preparazione

La pasta cozze e vongole è un primo di mare molto semplice e veloce da preparare. Cozze e vongole sono un abbinamento perfetto e la pasta condita con il loro sughetto è davvero saporita. La pasta cozze e vongole la preparate in pochi minuti ed è un piatto raffinato e saporito che vi farà fare un figurone!

1. Per prima cosa versate l'olio in padella e fate imbiondire gli spicchi di aglio, potete lasciarli interi o tritarli finemente.
2. Aggiungete il ***pomodoro a cubetti Pomì*** e fatelo cuocere per una decina di minuti, deve restringersi per bene.
3. Cuocete la pasta in acqua bollente salata.
4. Aggiungete poi le cozze e le vongole, se usate quelle surgelate, fatele scongelare prima.
5. Sfumate con il vino bianco e lasciate cuocere il tutto per cinque minuti, i molluschi dovranno aprirsi tutti.
6. Eliminate un po' di gusci sia delle cozze sia delle vongole, mettete la pasta ben scolata e al dente ed insaporite la pasta cozze e vongole con prezzemolo tritato e pepe nero.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

