



Elvea, L'Italie chez vous

Pâtes aux vongole



Ingrédients pour 2 Personnes

200 g de	spaghetti
500 g de	vongole
3 gousses d'	ail, finement haché
0,50 cuillères à café de	flocons de chili
5 cuillères à soupe de	huile d'olive
100 ml de	vin blanc sec
150 ml de	ELVEA Polpa di pomodoro
branches de	persil frais haché
25 ml de	jus de citron
	sel
	eau de cuisson des pâtes

Préparation

1. Portez une casserole d'eau salée à ébullition et faites-y cuire les spaghetti al dente.
2. Rincer abondamment les coquilles de vongole.
3. Entre-temps, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen dans une grande poêle et faites-y revenir l'ail avec les flocons de chili. Ajoutez les palourdes, déglacez aussitôt avec le vin blanc. Laissez les coquillages cuire pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils s'ouvrent.
4. Ajoutez à présent la polpa de tomates et laissez mijoter pendant quelques minutes.
5. Égouttez le spaghetti et conservez un peu d'eau de cuisson. Ajoutez les pâtes à la sauce et mélangez soigneusement, ajoutez éventuellement un peu d'eau de cuisson des pâtes afin de lier le tout.
6. Incorporez le zeste de citron et le persil haché et servez.

Info recette: The Messy Chef (Jelle Beeckman)

