



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Spicy pasta Vongole



### Ingrédients pour Personnes

1 kg de	vongole
100 ml de	vin blanc sec
500 ml de	ELVEA Polpa di pomodoro
4 gousses d'	ail
1	piments rouge
2 cuillères à soupe de	thym citronné lyophilisé
3 cuillères à soupe de	huile d'olive
2 cuillères à soupe de	de persil plat, finement haché
500 g de	spaghetti (sans gluten)
	Zeste d'1 citron

### Préparation

Rincez soigneusement les coquillages.

Faites cuire les pâtes al dente.

Réchauffez l'huile dans une poêle à fond épais et faites-y cuire l'ail et le piment rouge jusqu'à ce que l'ail soit doré. Ajoutez le vin et la Polpa et assaisonnez de poivre, de sel et de thym.

Dès que ce mélange bout, ajoutez les coquillages égouttés et remuez fermement.

Poursuivez la cuisson pendant 5 à 6 minutes jusqu'à ce que les coquillages s'ouvrent.

Mélangez le persil plat et le zeste de citron et réservez cette gremolata à part jusqu'au moment de servir les pâtes.

Mélangez les spaghetti à la sauce et assaisonnez de poivre noir.

Finalisez avec la gremolata et dégustez!

Info recette: Must Be Yummie

