Elvea, festa all'italiana

Conchiglie di Venere affumicate per 2

ingredienten voor 2 Persone

2 cucchiai da tavola di	olio d'oliva
150 g di	würstel
1 gambo	porro
1 spicchi di	aglio
8 ramoscelli	foglioline fresche di timo, tritate
	pepe
	sale
1,25 cucchiaino da tè di	polvere di paprika affumicata
1	foglia di alloro
350 g di	ELVEA Pomodori datterini rossi pelati
60 ml di	brodo di pollo
6 cucchiai da tavola di	vino bianco
1.500 g di	conchiglie di Venere
	pepe
	sale

Preparazione

- Scalda l'olio in una padella a fiamma media e fai cuocere le fettine di würstel fino a quando sono ben cotte. Ci vogliono ca. 8 min. Togli la padella dal fuoco e mettila da parte.
- Abbassa la fiamma ed elimina i pezzetti marroni. Aggiungi il porro, l'aglio e il timo e fai cuocere fino a quando tutto si è ammorbidito. Ci vogliono ca. 6 min. Condisci con pepe e sale.
- Aggiungi la paprika in polvere e la foglia d'alloro e mescola bene tutto, affinché tutte le erbe aromatiche si mescolino. Fai ancora cuocere per 1 min.
- Aggiungi i pomodori, il brodo e il vino e porta a ebollizione. Abbassa la fiamma e fai cuocere a fuoco lento per 5 min. Togli lauro e timo e buttali via.
- Aggiungi le conchiglie di Venere e fai cuocere fino a quando si aprono. Ci vogliono ca. 8 -10 min. Mescola regolarmente.
- Servi caldo con un poco di pane.