



Elvea, een feest uit Italië

Spicy pasta Vongole



Ingredienten voor Personen

1 kg	vongole schelpen
100 ml	witte wijn
500 ml	ELVEA Polpa di pomodoro
4 teentjes	look
1	rode peper
2 eetlepels	gedroogde citroentijm
3 eetlepels	olijfolie
2 eetlepels	bladpeterselie fijn gehakt
500 g	(glutenvrije) spaghetti
	rasp van 1 citroen

Bereiding

Spoel de schelpen schoon.

Kook de pasta beetgaar.

Verwarm de olie in een pan met dikke bodem en bak de look en de rode peper tot de look bruint. Giet er de wijn en de Polpa bij en kruid met peper, zout en tijm.

Eens dit mengsel kookt doe je er de uitgelekte schelpen bij en roer goed om.

Laat doorwarmen en kook gedurende 5 à 5 minuten tot de schelpen openen.

Meng de bladpeterselie en de citroenrasp en zet de gremolata apart tot je de pasta gaat opdienen.

Meng de spaghetti onder de saus en kruid met zwarte peper.

Werk af met de gremolata en geniet!

Recept info: Must Be Yummie

