

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Spaghetti vongole gamberi e pistacchi

Strawberry · Friday, March 20th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)
 - 400gr spaghetti
- 200gr code di gambero
- 400gr vongole
- 50gr pistacchi sgusciati e pelati
- mezzo bicchiere vino bianco
- uno spicchio di aglio
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

Mettete a bagno le vongole in acqua e sale per almeno 2 ore. In una casseruola, versate un filo di olio e lo spicchio di aglio, soffriggete e aggiungete le vongole, bagnate con il vino, coprite e cuocete fino a quando le vongole non si saranno aperte. Sgocciolate le vongole, togliete le valve e recuperate i molluschi e filtrate l'acqua di cottura. In un tegame con l'olio, saltate le code di gambero, unite le vongole e un mestolo di acqua di cottura filtrata, salate e lasciate cuocere per circa 3 minuti. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli e amalgamateli al condimento preparato, servite su di un piatto da portata con i pistacchi tritati.

This entry was posted on Friday, March 20th, 2015 at 3:55 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.