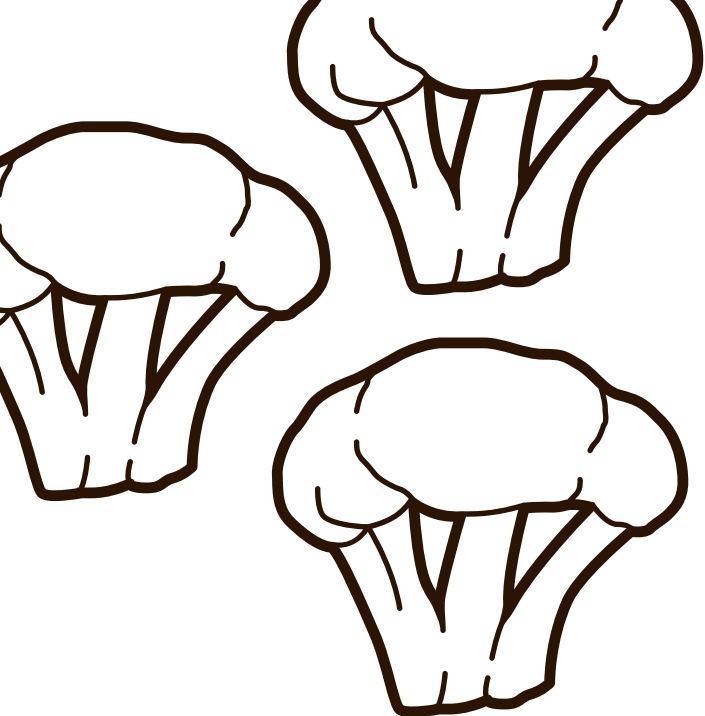




Ingredienti per 2 persone

1 confezione di spaghetti di broccoli
Mangiatutto
600 g vongole
15 cl vino bianco secco
½ cipolla
2 spicchi d'aglio
1 piccolo pomodoro
1 zucchina
Prezzemolo
Peperoncino in polvere
Olio extravergine di oliva
Sale
Pepe

Spaghetti di broccoli alle vongole

Sciacqua le vongole in acqua fredda per dieci minuti rimuovendo quelle aperte. Taglia la cipolla e trita l'aglio. Dividi il pomodoro a metà, rimuovi la parte centrale e mettila da parte; taglia a dadini la parte rimanente. Lascia rosolare cipolla e aglio nell'olio. Aggiungi mezzo cucchiaino di peperoncino e polpa di pomodoro, sale e pepe. Deglassa con vino bianco effettuando una riduzione per 5 minuti. Nel frattempo, lava e cuoci gli spaghetti di broccoli. Versa nella salsa e mescola vongole e dadini di pomodoro. Aggiungi gli spaghetti di broccoli e un filo d'olio, cuocendo la salsa per altri due minuti. Servi con del prezzemolo tritato.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.