

Espaguetis amb cloïsses

Un plat típic de pasta que els italians anomenen spaghetti a le vongole i que, malgrat ser molt senzill, està boníssim i es fa en un moment. Bon profit, culinaris!



Racions: 4

Taula d'ingredients:

400 g espaguetis
250 g cloïssa
2 ceba (de mida grossa)
200 ml vi blanc
oli d'oliva
sal
pebre

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Pelar i picar una ceba a trossets petits (mirepoix) PAS 2 / Escalfar una mica d'oli en una paella, posar-hi la ceba i la sal i sofregir fins que agafi una mica de color, remenant de tant en tant i vigilant que no es cremi PAS 3 / Afegir el vi i reduir fins a notar que ja no fa fortor a alcohol PAS 4 / Mentrestant, bullir els espaguetis en una olla amb abundant aigua i un grapat de sal PAS 5 / Afegir les cloïsses al sofregit, tancar i coure un parell de minuts, fins que s'obrin totes. Si alguna es resisteix a obrir-se, rebutjar per seguretat, ja que podria estar en mal estat PAS 6 / Escórrer la pasta, tornar a posar a l'olla i abocar per damunt la salsa. Remenar un minut i servir

Classificació per temps: Baix

Classificació per preu: Assequible

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/espaguetis-amb-clo%C3%AFsses>