

CREMOSA VERDE ALLE VONGOLE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (6 cucchiaini)
- sale
- 1 sedano
- vongole con guscio (500gr)
- vino bianco secco (0.50ml)
- pepe
- 1 cipollotto
- Cremosa verde di piselli e basilico Findus

Come si prepara

Soffriggere in 4 cucchiai di olio la cipolla tagliata finissima.

Aggiungere la costa di sedano tagliata in minuscola dadolata e fare appassire.

Far aprire le vongole in una pentola con un cucchiaio di olio e mezzo bicchiere di vino, quindi coprire e tenere in caldo.

Nel frattempo, preparare la cremosa come riportato sulla confezione, e appena pronta, disporla nelle ciotole individuali.

Disporre al centro di ogni ciotola un cucchiaio di verdure e 5 o 6 vongole.

Irrorare con un filo di olio e servire calda.

Difficoltà: 2

Tags

afrodisiaca, surgelati, minestre e zuppe, primo, verde