

FETTUCCINE CARCIOFI E VONGOLE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- aglio
- sale
- 1 limone
- prezzemolo
- basilico
- vino bianco secco (70ml)
- pepe nero
- pomodori San Marzano (350gr)
- fettuccine (300gr)
- Vongole Findus (150gr)
- Cuori di Carciofi Findus (240gr)

Come si prepara

Scongelate i cuori di carciofi e seguite le istruzioni per la cottura riportate sulla confezione quindi tagliateli a spicchi sottili.

Sbollentate i pomodori, sbucciateli, tagliateli a metà e lasciateli scolare per circa 20 minuti, infine tagliateli a dadini.

Scongelate le vongole e mettetele in un tegame con uno spicchio di aglio, un poco di prezzemolo tritato ed il vino bianco ripassandole a fuoco vivo.

Fate scaldare l'olio in una padella insieme ad uno spicchio di aglio ed i carciofi.

Fate rosolare, insaporite con sale e pepe, poi unite i pomodori e quattro cucchiai del liquido di cottura delle vongole. Cuocete per circa 15 minuti a fuoco medio.

Infine unite le vongole, il basilico ed il restante prezzemolo tritati.

Cuocete le fettuccine, scolatele al dente e conditele con il sugo di carciofi e vongole.

Disponete la pasta su un piatto da portata caldo e servite.

Difficoltà: 3

Tempo: 40

Tabella nutrizionale

Valore energetico	110 kcal 461 kJ
-------------------	--------------------

Tags

foto, verdure, occasioni speciali, light, surgelati, pasta fresca, new, feste, speciali, pasta lunga, all'uovo, tradizionale, mediterraneo

