



Spaghetti z małżami

Składniki

- 400 g makaronu spaghetti - 1 kg omółków (małże) - Oliwa z oliwek - 1 kieliszek białego wina - 50 g orzeszków pini - 1,5 kg małży - 2 opakowania pomidorów krojonych Cirio - 1 ząbek czosnku i połówka białej cebuli - 3 łyżki posiekanej zielonej pietruszki - Sól do smaku

Przygotowanie

1. Dokładnie oczyścić wszystkie małże myjąc je pod bieżącą wodą.
2. Umieść małże na patelni, na dużym ogniu, dodać trochę białego wina i dusić je aż
3. Do momentu kiedy muszle małży się otworzą.
4. Odcedzić sok z małży i odłożyć go na potem. Parę muszli można odłożyć do dekoracji dania.
5. Obrane z muszli małże (omólki) posiekać wraz z orzeszkami pinii i drobno posiekaną cebulą i czosnkiem, podsmażyć całość na oliwie z oliwek.
6. Następnie dodać pokrojone pomidory, zmieszane z odrobiną soku z gotowania małż, uważając, aby nie dodawać zbyt dużo soli, ponieważ sok z małż jest już dość słony sam w sobie.
7. Sos dusić na patelni przez około 10 minut.
8. Dodać małże i posiekany czosnek z cebulą, wymieszać i gotować przez kolejne 5 minut. W międzyczasie ugotować makaron, odcedzić i dodać go do sosu chwilę gotując. Podawać z dekoracją z posiekanej natki pietruszki oraz muszli małż.

