



Linguine mit Meeresfrüchten

Zutaten für

- | | |
|--|---|
| » 500 g Linguine
<i>500 g di linguine,</i> | » frischer Petersilie
<i>prezzemolo,</i> |
| » 700 g Vongole veraci
<i>700 g di vongole veraci, cozze, taratufi, lupini,</i> | » Chili
<i>peperoncino</i> |
| » 3-4 Kirschtomaten
<i>3-4 pomodorini, olio extravergine d'oliva,</i> | » Salz
<i>sale</i> |
| » 3 Zehen Knoblauch
<i>3 spicchi d'aglio, prezzemolo, peperoncino, sale</i> | |

Zubereitung

Vorbereitung

1. Wasche die frutti di mare gründlich.
-

2. Halbiere die pomodorini.
-

3. Hacke den prezzemolo fein.

Zubereitung

1. Erhitze 3 EL olio extravergine d'oliva in einer Pfanne.
-

2. Brate 3 spicchi d'aglio für 2-3 Minuten an.
-

3. Füge die frutti di mare hinzu und decke die Pfanne sofort ab.
-

4. Warte, bis die frutti di mare geöffnet sind.
-

5. Gib die pomodorini, peperoncino und sale dazu und lasse das Ganze 5 Minuten köcheln.
-

6. Koche die linguine sehr al dente und schütte etwas Kochwasser zurück.

7. Vermenge die linguine in der Pfanne und füge den prezzemolo hinzu.