


Fiche recette

LINGUINE ALLE VONGOLE

 4 personnes

 Facile

 15 minutes

 €

INGRÉDIENTS

- 1kg de coques
- 350gr de linguines
- 2 tomates
- 6 brins de persil plat
- 2 gousses d'ail
- 5cl de vin blanc sec
- 5cl d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

1. Rincez soigneusement les coques pour éliminer le sable
2. Plongez les tomates dans de l'eau bouillante pendant 10 secondes. Rafraîchissez-les et pelez-les. Éliminez les graines et coupez-les en petits dés
3. Dans une grande poêle, faites chauffer 1 cuillère d'huile. Ajoutez les dés de tomate, les coques et parsemez avec l'ail haché et le persil ciselé. Salez, poivrez. Faites revenir 10 min puis versez le vin blanc
4. Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée suivant les indications de l'emballage (environ 8 min.) Égouttez-les, assaisonnez-les avec l'huile d'olive et versez-les dans un plat préalablement chauffé
5. Ajoutez les coques et les tomates, mélangez délicatement et servez aussitôt



Hissez oH

T'AS UNE TOUCHE!

www.Hissez-oH.fr

