



Linguine con le telline - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - telline - riso - pasta secca

Ingredienti:

1, 5 kgr di telline,
400 gr di linguine, va bene anche il riso,
uno spàicchio d'aglio,
due cucchiali di olio extra vergine,
un ciuffo di prezzemolo,
mezzo bicchiere di vino bianco,
un peperoncino, sale, pepe

Preparazione:

Sistamate le telline in una padella ampia e, a fuoco basso, fatele aprire. Tenete da parte l'acqua che se ne ricava. Preparate un soffritto con olio, peperoncino, prezzemolo e aglio tritati. Dopo qualche minuto aggiungete le telline, la loro acqua, il vino bianco, il sale e il pepe. Cuocete per circa 5 minuti lessando contemporaneamente la pasta da unire a questo sugo.