



Spaghetti Con Le Telline - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

primi piatti - telline - pasta secca

Ricetta per persone n. 4

Ingredienti:

500g Pasta Tipo Spaghetti -

1kg di Telline -

1 Bicchiere Vino Bianco -

200 G Pomodori Pelati -

2 Spicchi Aglio -

Prezzemolo -

Olio D'oliva - Sale - Pepe

Preparazione: Lavate le telline e mettetele in una padella per farle aprire. Sgusciatele e metteste da parte la loro acqua. Fate soffriggere in una padella l'olio con due spicchi d'aglio tritati e un po' di prezzemolo tritato; unite poi i pelati, sale e pepe. A metà cottura versate il vino e dieci minuti prima della fine cottura aggiungete le telline, la loro acqua ed un po' di prezzemolo tritato. Cuocere la pasta in acqua salata. Scolate gli spaghetti e conditeli con la salsa.