

Francesca
Lapi

02/04/13

* *Passatelli sbagliati Zalla
ceci e vongole*

Ingredienti

per 4 persone:

400 gr di Passatelli sbagliati Zalla

500 g di vongole fresche

250 g di ceci lessati

olio evo qb

1/2 bicchiere di vino bianco

1 dado vegetale Ferioli

prezzemolo tritato

1 aglio



Preparazione

Lavate e spurgate le vongole. In una grande padella capiente mettete a scaldare l'olio e l'aglio. Dopo qualche secondo aggiungete le vongole, il vino e i ceci.

Cuocete con il coperchio fino a quando le vongole si saranno aperte. Sgusciate la maggior parte delle vongole e lasciatene alcune con il loro guscio per decorazione. Nel frattempo fate bollire l'acqua in una pentola senza sale, aggiungete il dado Ferioli e cuocete i passatelli.

Scolateli quando vengono a galla e tuffateli nella padella. Ripassateli a fuoco vivace per farli tirare e serviteli con prezzemolo tritato. Da mangiare subito!!

