

# Spaghetti con vongole al verde

(300 cal)

## Ingredienti per 2 persone:

140 gr di spaghetti,

60 gr di vongole conservate al naturale,

1 piccolo mazzetto di prezzemolo,

1 grosso spicchio d'aglio,

1 cucchiaino d'olio d'oliva,

sale, pepe.

Lavate e asciugate bene il prezzemolo e staccate le foglioline.

**Tritatele** molto finemente su un tagliere. Sbucciate l'aglio e **sminuzzatelo** finemente. Mescolate l'olio con l'aglio e il prezzemolo, salate leggermente e mettete il tutto in una padellina.

Lessate la pasta in abbondante acqua salata. Nel frattempo, scaldate la padella con il prezzemolo a fuoco medio e, quando il contenuto inizia a sfrigolare, gettatevi le vongole. Lasciate cuocere per circa 5 minuti mescolando di tanto in tanto. Scolate la pasta al dente senza farla asciugare troppo e conditela con le vongole. Aggiungete un po' di pepe nero macinato al momento e servite.

Buon appetito !!