

Bavette Con Vongole Veraci E Broccoli

Rosolare aglio e olio, unirvi i broccoli scottati in acqua, le vongole, sale, pepe e bagnare col vino. Scolare la pasta e saltarla in padella col sugo.

Ingredienti

300 G Pasta Tipo Bavette

500 G Vongole Veraci

1/2 Fascio Broccoli

1/2 Bicchiere Vino Bianco

1 Spicchio Aglio

Olio D'oliva Extra-vergine

Sale

Pepe

Note

Preparazione: 35 minuti.