

Spaghetti Ai Funghi Con Pesce

Dopo averne raschiato in acqua corrente i gusci, mettere i molluschi in una casseruola, coprire con il coperchio, cuocere per 10 minuti circa a fuoco basso. A parte, in una casseruola, versare la cipolla affettata, gli 8 pomodori penna sminuzzati, olio e sale quanto basta. Cuocere i pomodori con il coperchio sulla casseruola per 20 minuti. Nel frattempo mettere i funghi secchi ad ammollare in acqua fredda. Lessare gli spaghetti al dente, scolarli e versarli in una terrina ancora bollentissimi, condirli con il sugo dei pomodori penna, unirvi i funghi sminuzzati e i molluschi con i loro gusci. Al momento di servire, cospargere di prezzemolo tritato e di pepe a piacere.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Spaghetti
250 G Vongole
250 G Cozze
30 G Funghi Secchi
8 Pomodori Penna Maturi
Prezzemolo
1/2 Cipolla
Olio D'oliva Dietetico
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 40 minuti.