

Espaguetis integrales con mejillones

Tempo di preparazione: 30 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite OVE: c/n.
- Ajo: 2 dientes
- Albahaca: c/n.
- Espaguetis: 320 g
- Guindilla fresca: c/n.
- Mejillones: 500 g



Preparación

1. Abrir los mejillones en la sartén con aceite, un diente de ajo y guindilla fresca.
2. Una vez abiertos, sacarlos de la concha y filtrar el agua derramada.
3. Picar una parte de los mejillones con el cuchillo, dejando algunos enteros para el emplatado final.
4. Mientras tanto, echar los espaguetis en agua salada y poner en el fuego los mejillones picados con aceite, ajo, albahaca, el agua de los mejillones y el **Tomate Finamente Troceado Pomì**.
5. Escurrir la pasta al llegar a 2/3 de la cocción y terminar en la sartén haciendo espesar la salsa.
6. Emplatar añadiendo los mejillones enteros y la albahaca fresca.

For this recipe we used:

None 320 g

