

Dodis Wines



Via Zona Industriale 1 - 33049
San Pietro al Natisone (UD) - Italy
[+39 0432 730138](tel:+390432730138)
info@dodis.it
<https://www.dodis.it/>

Spaghettono "Cavalieri" con arselle viareggine con Ribolla Gialla D.O.C.

Ingredienti per 4 persone 400 g di spaghetti Antica
Maccheroneria, 1 kg di Arselle o Telline, Olio Evo Dopo
Garda, aglio, Prezzemolo



Preparazione : Preparare le arselle aprendole in pentola con un po' di olio all'aglio, sguisciarle e tenere l'acqua che rilasciano filtrandola.

Cuocere la pasta per 8 minuti in abbondante acqua leggermente salata, scolarla e unirla in un salta pasta alle arselle.

Terminare la cottura per 3 minuti finali, aggiungendo se serve acqua di cottura.

Togliere dal fuoco e mescolando unire l'olio l'aglio e il prezzemolo.