

# Dodis Wines



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