

- FANTASIA DI VONGOLE -

DAL MARE ADRIATICO!



Ingredienti:

Vongole intere dell'adriatico precotte (chamelea gallina) pescate nel mar mediterraneo centrale (sottozona mar adriatico), brodo di vongole dell'adriatico (brodo di cottura delle vongole dell'adriatico, acqua, sale, aromi naturali, vongole, prezzemolo).
Può contenere tracce di pesce, crostacei, glutine e solfiti

Ingredients:

Whole adriatic clams pre-cooked (chamelea gallina) caught in the central mediterranean sea (adriatic sea subarea), 30% adriatic clams broth (adriatic clams cooking broth, water, salt, natural aromas, clams, parsley). May contain traces of: fish, crustaceans, gluten and sulphites.



2 PORZIONI



200 GR.



7/8 MIN.

CONSIGLI DI PREPARAZIONE

In una padella preparare un soffritto con olio extravergine d'oliva ed aglio tritato finemente. Appena l'aglio sarà dorato, versare la vaschetta della Fantasia di Vongole ancora congelata nella padella e coprire con un coperchio. Far sciogliere tutto il prodotto favorendo l'apertura delle Vongole. Aggiungere pepe o peperoncino e quando il brodo sarà in parte addensato, versare la pasta già cotta al dente nella padella amalgamandola.

PREPARATION TIPS

In a saucepan, prepare a sauté with extra virgin olive oil and finely chopped garlic. As soon as the garlic is golden brown, pour the tray of the Fantasy of mussels, still frozen, into the saucepan and cover with a lid. Leave the sauce cooking until mussel's shells are open. Add pepper or chili, and when the broth is partially thickened, pour the pasta already cooked "al dente" in the saucepan and mix everything.

