MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

**Ricetta N. RE000600**
**Registrata in data 02 Giu 2016 alle ore 22:10**
**da DOMENICO VICINANZA**

# Pasta mista con friarielli, vongole e panuria di agrumi

Pasta mista con friarielli (peperoncini verdi dolci), vongole e panuria di agrumi.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 4 persone

300 g di pasta
500 g di vongole
150 g di peperoncini verdi
basilico
n. 1 buccia di limone
n. 1 buccia di arancia

### Preparazione

Cuocere e sgusciare le vongole, filtrarle e riporle in un tegame. Tagliare i peperoncini per lunghezza, eliminare i semi, completare il taglio alla julienne spadellare in olio, aglio e basilico per 2 minuti e mettere da parte.
Grattugiare buccia di limone e arancia, aggiungere pane raffermo, prezzemolo e olio e spadellare fino a renderla croccante.
Preparare fondo con olio e basilico, aggiungere i peperoncini, le vongole con il suo brodo, scolare la pasta a metà cottura e completarla nel condimento. Servire nel piatto fondo aggiungendo la panuria di agrumi.

### Vino consigliato

Fiano di Avellino docg - Guido Marsela/Ciro Picariello/ Clos d' haute