



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000868**

**Registrata in data 05 Dic 2016 alle ore 09:34**

**da TIZIANO TERRACCIANO**

## **Spaghetti alla chitarra con melograno, vongole e telline**

Spaghetti alla chitarra con melograno, vongole e telline

Tempo di preparazione: 20 minuti

### **Ingredienti per 5 persone**

500 g di spaghetti alla chitarra di Gragnano I.g.p.  
n.1 melograno  
n. 1 barattolo in vetro da 350 g di pomodorini gialli nel loro succo  
600 g di vongole  
300 g di telline  
olio evo italiano q.b.  
n. 2 spicchi di aglio  
peperoncino q.b.  
sale q.b.  
prezzemolo q.b.

### **Preparazione**

In una grossa padella far imbiondire l' aglio e il peperoncino e quindi toglierli dall' olio; versare dunque i pomodorini gialli con tutto il loro succo, salare e far cuocere per circa 10 minuti, dopodiché mettere la metà dei chicchi del melograno, precedentemente sgranato, e a fuoco vivace mettere le vongole e le telline coprendo con un coperchio. Far cuocere il tutto per altri 2 minuti finché i molluschi si saranno aperti. Saltare dunque gli spaghetti alla chitarra, impiattare e cospargere con i rimanenti chicchi di melograno e il prezzemolo.

### **Vino consigliato**

Fiano di Avellino DOCG