



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001836

Registrata in data 06 Nov 2017 alle ore 11:53

da TIZIANO TERRACCIANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

Spaghetti XXXPORNXXX

Spaghetti alla Chitarra con vongole veraci, telline, olive nere, capperi e caciocavallo podolico.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 5 persone

500 g di Spaghetti alla Chitarra

300 g di vongole veraci

300 g di telline

250 g di olive nere

50 g di capperi

75 g di Caciocavallo podolico stagionato

Aglione q.b.

Sale q.b.

Peperoncino q.b.

Prezzemolo q.b.

Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano

Prodotti utilizzati

Olive Nere di Gaeta

Capperi della mia piantina

Caciocavallo Podolico stagionato di Montella.

Preparazione

Mentre si cuoce la pasta, far indorare l'aglio e il peperoncino e, dopo averli tolti, calare nell'olio bollente i molluschi insieme alle olive denocciate a mano e i capperi. Scolare gli Spaghetti alla Chitarra e saltarli nella padella. Impiattare e cospargere di prezzemolo e scaglie di Caciocavallo podolico stagionato.

Vino consigliato

Falanghina Irpinia Doc