



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000923

Registrata in data 26 Dic 2016 alle ore 10:15

da TIZIANO TERRACCIANO

Tagliatelle vongole e castagne

Tagliatelle con castagne, vongole e pomodorino giallo.

Tempo di preparazione: 45 minuti

Ingredienti per 5 persone

500 g di tagliatelle
n. 10 castagne fresche
800 g di vongole
n. 2 barattoli in vetro di pomodorini gialli nel loro succo
aglio q.b.
peperoncino q.b.
olio evo italiano q.b.
sale q.b.
prezzemolo q.b.

Preparazione

"Mare d'Autunno" - tagliatelle con datterino giallo, castagne e vongole

Far imbiondire aglio e peperoncino in olio evo 100% italiano; togliere l'aglio ed il peperoncino e cuocere per una decina di minuti i datterini gialli salando; aggiungere le vongole e coprire finché non si saranno aperte; aggiungere 3/4 delle castagne sbriciolate (fatte precedentemente bollire per circa 30 minuti in acqua e poi sgusciate). Saltare le tagliatelle e decorare con prezzemolo e le restanti castagne lesse sbriciolate.

Vino consigliato

Barbera del Sannio