



Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Пресни миди вонголе
3	Скилидки чесън
8 с.л.	Зехтин
80 ml	Бяло вино, сухо
	Пресен магданоз, ситно нарязан
1 шепа	Чери домати
1	Лимон
250 g	Спагети
	♦ Черен пипер на зърна
	♦ Хималайска сол

Спагети с миген сос Alla Vongole

⌚ 30—35 Минути



Подготовка

- 1 Измийте мидите хубаво със студена вода. Махнете тези, които са отворени или повредени по някакъв начин. Изсипете хубавите миди в подсолена, студена вода и оставете за един час.
- 2 Това позволява на мидите да се отворят и да се махне пясъкът от тях. След това изплакнете мидите хубаво.
- 3 Обелете скилидките чесън и нарежете на тънки резенчета. Опържете ги заедно с чери домати в малко зехтин за около 4 минути.
- 4 Добавете мидите към домати и чесън и залейте с бялото вино. Гответе със затворен капак за няколко минути, докато мидите се отворят напълно. Тези, които останат затворени не бива да се ядат.
- 5 Пригответе спагетите в подсолена вода. Когато станат ал денте ги добавете към мидите, заедно с магданоза и настъргана кора от лимон. Разбъркайте всичко хубаво и овкусете със сол и пипер. Накрая полейте с малко зехтин и сервирайте.

