



# Vongole spagetti

🕒 30–35 Perc 

## Elkészítés

- 1 Első lépésként a kagylókat hideg vízben alaposan mossuk meg és válogassuk ki a már nyitott vagy sérült kagylókat. Ezután egy órára helyezzük a kagylókat hideg, sós vízbe.
- 2 Ezáltal a kagylók kinyílnak és az esetleg jelen lévő homokot kimossa a víz. Alaposan öblítsük át újra. A fokhagymát hámozzuk meg, vágjuk vékony szeletekre és egy lábasban tegyük fel sós vizet főni.
- 3 Egy serpenyőben hevítsünk olívaolajat, adjuk hozzá a fokhagymát és a félbevágott cherry paradicsomokat. Pirítsuk kb. 4 percre.
- 4 Ezután a kagylókat is tegyük a serpenyőbe, öntsük fel fehérborral és lefedve hagyjuk pár percre nagy lángon főni. A kagylóknak teljesen ki kell nyílniuk. (Távolítsuk el azt, amelyik nem nyílik ki.)
- 5 Eközben a tésztát főzzük al dente-re.
- 6 A petrezselymet vágjuk apróra, a citrom héját reszeljük le, és a spagetti tésztával együtt adjuk a kagylóhoz. Az egészet keverjük el alaposan és ízesítsük sóval, borssal.
- 7 Tálaljuk egy kevés olívaolajjal, egy csipet frissen őrölt borssal, valamint egy tál színes, friss salátával.

## Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Friss vénuszkagyló
3 gerezd	Fokhagyma
8 ek.	Olívaolaj
80 ml	Száraz fehérbor
1 csokor	Friss petrezselyem
1 marék	Cherry paradicsom
1 db	BIO citrom
1 csipet	♦ Feketebors, egész
1 csipet	♦ Himalája só
250 g	Spagetti

