

# Spaghetti alle Vongole

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~540 kcal

Açılış 17/10

Spaghetti alle vongole, kum midyesi, sarımsak, zeytinyağı, maydanoz ve makarna suyuyla yapılır. Sade ama yoğun deniz aromalı bir İtalyan klasidir.

## Malzemeler

### Yemek için

- 400 gr Spaghetti
- 1 kg Kum midyesi
- 4 diş Sarımsak
- 5 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 su bardağı Makarna suyu

## Yapılış

- Midyeleri soğuk tuzlu suda 20 dakika bekletip süzün.
- Spaghettiyi bol tuzlu suda paketten 2 dakika kısıp haşlayın.
- Tavada zeytinyağına ince sarımsak ve pul biberi 1 dakika sızdırın.
- Midyeleri tavaya alıp kapağı kapatıp 5 dakika açılıncaya kadar pişirin.
- Açılmayan midyeleri ayıklayın.
- Spagetti ve makarna suyunu tavaya ekleyip 2 dakika çevire çevire soslayın.
- Maydanoz ve limon suyuyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Midyeleri tuzlu suda bekletip birkaç kez süzmek kum riskini azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon kabuğu, maydanoz ve sade yeşil salatayla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri