

Vermicelli a la vónvole



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/vermicelli-a-la-vongole>

Preparación

En una sartén calentar un poco de aceite y dorar la cebolla picada. Luego agregar los tomates pelados y picados; sal y pimienta. Cocinar por 10 minutos a fuego suave; incorporar los berberechos y seguir sólo un par de minutos más para que los mariscos se cocinen sin que se pongan duros. Hervir los vermicelli y servir calientes, volcando por arriba la salsa y espolvoreando todo con el perejil picado.

Ingredientes

- 150 cc. Aceite de oliva
- 800 grs. Tomate perita
- 200 grs. berberechos
- 400 grs. Pastas vermicelli
- 2 cucharada/s Perejil picado
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta blanca

Categorías

Un día normal, Italiana, Económico, Cereales, pastas y arroz, Comida para todos los días, Familia, Plato Principal

