



Les plats principaux

Pâtes alle vongole

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes linguini
1/2 bouquet de persil (haché fin)
1 kilogramme de palourdes
3 gousses d'ail (pressées)
150 millilitres de vin blanc
1/2 citron (le jus)

Méthode de préparation

Lavez les palourdes en profondeur dans un plat avec de l'eau salée. Cuisez les pâtes en suivant les instructions sur l'emballage.

Chauffez un peu de matière grasse dans la poêle et faites-y revenir l'ail. Déglacez avec le vin blanc puis laissez réduire doucement. Incorporez le jus de citron à la sauce.

Placez ensuite les palourdes dans la poêle et mettez le couvercle dessus. Faites cuire les palourdes 2 minutes. Secouez la poêle avec les palourdes puis cuisez de nouveau 2 minutes. Les palourdes sont prêtes quand elles sont complètement ouvertes.

Mélangez les pâtes aux palourdes, décorez avec le persil puis servez immédiatement.

