Elvea, een feest uit Italië

Pasta vongole

Ingredienten voor 2 Personen

200 g	spaghetti
500 g	vongole schelpen
3 teentjes	look, fijngesnipperd
0,50 theelepels	chilivlokken
5 eetlepels	olijfolie
100 ml	witte wijn
150 ml	ELVEA Polpa di pomodoro
takjes	verse peterselie
25 ml	citroensap
	zout
	pasta kookwater

Bereiding

1. Breng een pot gezouten water aan de kook en kook de spaghetti al dente.
2. Spoel de vongole schelpen goed.
3. Verhit ondertussen de olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur en fruit de look met de chilivlokken aan. Voeg de vongole toe, blus meteen met de droge witte wijn Laat de schelpjes 3 à 4 minuten stomen tot ze open zijn.
4. Voeg nu de tomatenpolpa toe en laat even pruttelen.
5. Giet de spaghetti af en bewaar een beetje kookvocht. Doe de pasta bij de saus en meng goed, voeg eventueel wat pastawater toe om alles mooi te binden.
6. Roer er de citroenzeste en gehakte peterselie onder en serveer.

Recept info: The Messy Chef (Jelle Beeckman)