

Fusilli con vongole broccoletti e pomodorini

La ricetta completa



Ingredienti

- 200 g **Fusilli**
 - 500 g **Vongole veraci**
 - 400 g **Broccoletti**
 - 5 **Pomodorini ciliegia**
 - 1 spicchio **Aglione**
 - 1/2 bicchiere **Vino bianco**
 - 1 ciuffo **Prezzemolo tritato**
 - 1 cucchiaio **Olio extravergine**
 - q.b. **Sale**
 - q.b. **Pepe**
-

Preparazione



Lavate per bene le vongole, mettetele in una padella, aggiungete lo spicchio d'aglio, copritele e fatele cuocere a fuoco alto.



Aggiungete i pomodorini tagliati a metà e irrorate il tutto con il vino. Lasciatelo sfumare e poi eliminate l'aglio. Spolverizzate con il prezzemolo e mescolate.



Mondate, lavate e tagliate i broccoli in cimette. In una pentola con l'acqua bollente e salata mettete i broccoli e pasta e lessateli al dente. Scolate la pasta e i broccoli e rovesciateli nella padella con le vongole. Condite con l'olio e servite.