

## Linguine pesto e vongole



ingredienti e preparazione

calorie: **381**

- vongole spurgate 300 g
- bavette 70 g
- fagiolini g 100
- pesto pronto di basilico 1 cucchiaio
- aglio
- olio extravergine d'oliva 10 g.
- peperoncino
- sale q.b.

### Preparazione

Pulite i fagiolini e riduceteli in piccoli pezzi. Dopo avere messo le vongole a bagno con un po' di sale grosso e dopo averle fatte spurgare, versatele in una padella con aglio e peperoncino, copritele e lasciatele aprire.

Nel frattempo fate bollire l'acqua per la pasta. Salatela quando bolle e unitevi i fagiolini quindi, alla ripresa dell'ebollizione, le bavette. Scolate al dente pasta e fagiolini. Condite il tutto con un cucchiaio di pesto. Completate il condimento mescolando alla pasta anche due mestolini del liquido ottenuto dalla cottura dei molluschi, debitamente filtrata. Sgusciate alcune delle vongole ed unitele alla pasta. Infine guarnite il piatto con quelle col guscio.

Buon appetito!