



Linguine com vôngoles

INGREDIENTES

1kg de Vôngoles na casca
400 g de linguine
50 g de tomate picado
250 ml de purê de tomate
1 cebola
4 dentes de alho
1 maço de salsinha
150 ml de creme de leite
100ml de vinho branco
1 colher de azeite
60 g de queijo parmesão ralado
1 pitada de sal e pimenta

PREPARO

Misture em um purê de tomate, o tomate picado, o creme de leite, a cebola picada, 2 dentes de alho picado, a salsinha picada, o parmesão e o sal e a pimenta.

Cozinhe o linguine em água fervente com sal e escorra.

Ferva os vôngoles com 2 dentes de alho amassados e o vinho branco até as conchas abrirem. Descarte as conchas que não abrirem.

Adicione o linguine e o molho, cozinhe por 3 minutos em fogo baixo, misturando. Sirva quente.