

# - VONGOLE MISTE -



## Ingredienti:

Brodo di pesce (acqua, sale, aroma naturale, vongole, cipolla, farina di riso, aglio, pesce e molluschi, vino bianco, estratto vegetale), 28% pomodoro, 15% vongole pescate nel mar nero, 15% vongole del pacifico, 7% olio di semi di girasole, 5% pangrattato (farina di frumento, lievito di birra, sale, paprika in polvere), prezzemolo. Può contenere tracce di crostacei, solfiti e soia.

## Ingredients:

Fish broth (water, salt, natural flavoring, clams, onion, rice flour, garlic, fish and mollusc, white wine, vegetable extract), tomatoes, caught clams in the black sea, pacific clams, seed oil of sunflower, dry bread (wheat flour, brewer's yeast, salt, paprika powder), parsley. May contain traces of crustaceans, sulphites and soy.



2 PORZIONI



200 GR.



7 MIN.

## CONSIGLI DI PREPARAZIONE

Soffriggere in una padella ampia e antiaderente 5 cucchiaini di olio d'oliva con uno spicchio d'aglio tritato fine, alla doratura dell'aglio, versare nel soffritto il contenuto della vaschetta ancora congelato e coprire con un coperchio, cuocere mescolando di tanto in tanto per evitare brucature sul fondo. Scolare la pasta cotta al dente e versarla nella padella del soffritto, sale e pepe secondo i gusti, elevare la fiamma alla massimo, facendo saltare la pasta o mescolando ripetutamente il riso. Aggiungere se necessario un po' d'acqua di cottura e un filo d'olio a crudo. Coprire per un minuto. Servire caldo.

## PREPARATION TIPS

Fry 5 tablespoons of olive oil with chopped garlic in a large nonstick saucepan. When the garlic is golden brown, pour the contents of the tray, still frozen, into the pan and cover with a lid, cook, stirring occasionally to avoid brazing on the bottom. Drain the pasta cooked "al dente" and pour it into the frying pan, salt and pepper according to taste. Raise the flame to the maximum, skipping the pasta or stirring the rice frequently. If necessary, add a little cooking water and a drizzle of raw oil. Cover for one minute. Serve hot.

