

Spaghettono “Cavalieri” con arselle viareggine

Spaghettono “Cavalieri” con arselle viareggine



Ingredienti per 4 persone 400
g di spaghetti Antica Maccheronia,
1 kg di Arselle o Telline, Olio
Evo Dopo Garda, aglio ,
Prezzemolo

Preparazione

Preparare le arselle aprendole in pentola con un po' di olio all'aglio, sgusciarle e tenere l'acqua che rilasciano filtrandola.

Cuocere la pasta per 8 minuti in abbondante acqua leggermente salata, scolarla e unirla in un salta pasta alle arselle.

Terminare la cottura per 3 minuti finali, aggiungendo se serve acqua di cottura.

Togliere dal fuoco e mescolando unire l'olio all'aglio “Coppini” e il prezzemolo.

[Osteria La Tecchia](#) Pietrasanta (LU)

aderente all'associazione Unione Ristoranti del Buon Ricordo