



## Linguine alle vongole

Pour 2 personnes :

- 250 gr de Linguine Cavalieri
- 1 pot de 130 gr de vongole al naturale
- Huile d'olive 2 gousses d'ail et 2 piments rouges et 2 anchois
- persil

### Préparation

- Dans un caquelon, chauffer l'huile et laisser fondre les anchois, ajouter les piments et l'ail. Chauffer très fort très peu de temps, retirer du feu et réserver.
- Cuire les Linguine Cavalieri en respectant le temps de cuisson inscrit sur le paquet.
- Retirer l'ail et les piments, ajouter les vongole égoûtés et chauffer.
- Égoutter les pâtes et les mélanger avec la sauce sur le feu, ajouter le persil haché.

**Bon appétit !**

**Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four**

