

Tagliatelle con sobrasada y almejas

Tagliatelle con sobrasada y almejas, si estáis aburridos de comer la pasta como siempre esta es una magnífica opción, con ingredientes y sabores diferentes.

La pasta llamada tagliatelle en Italia es lo mismo que podéis encontrar en nuestros supermercados como nidos.

ingredientes

- 150 gr de pasta Tagliatelle
- 8 Almejas
- 1 cucharada de Sobrasada Ibérica
- 1/4 de vaso de Vino Blanco
- Aceite de Oliva Virgen
- Cebollino
- Sal

elaboración Tagliatelle con sobrasada y almejas

Esta elaboración no os llevará más de 15 minutos.

En una olla pondremos el agua con un poco de sal y un chorrito de aceite de oliva virgen, cuando hierva pondremos nuestra pasta, removemos y la dejaremos el tiempo que marque el fabricante de la misma en el envase.

Mientras en una sartén con un chorrito de aceite de oliva salteamos la cucharada sopera de sobrasada, cuando este disuelta echamos las almejas removemos e incorporamos el vino, las almejas se deben de abrir y el vino se evaporará.

En el momento que esté la pasta la sacamos del agua hirviendo

y la incorporamos a la sartén con las almejas, no importa que lleven agua de la cocción, removemos y dejamos que se hagan durante 2 o 3 minutos, si vemos que se secan echamos agua de la cocción de la pasta.

Emplatamos todo el contenido de la sartén y ponemos por encima el cebollino picado.

Ya tendremos los tagliatelle con sobrasada y almejas, hemos puesto las cantidades para 1 persona para hacerlo para más solo tendréis que multiplicar las cantidades.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.