

PASTA POMODORINI E VONGOLE

INGREDIENTI (PER 6 PERSONE):

<p>540 GR PASTA</p>	
<p>2 SPICCHI D'AGLIO</p>	
<p>VASCHETTA POMODORINI DA 500 GR</p>	
<p>3 CONFEZIONI VONGOLE SURGELATE</p>	

PREZZEMOLO



5 CUCCHIAI DI OLIO
SALE E PEPE



UTENSILI:

TAGLIERE



PENTOLA CON
SCOLAPASTA



<p>1 PADELLA</p>	
<p>COLTELLO</p>	
<p>MESTOLO DI LEGNO</p>	
<p>BILANCIA</p>	

PROCEDIMENTO:

<p>PELARE GLI SPICCHI DÌ AGLIO</p>	
--	--

LAVARE E
TAGLIARE I
POMODORINI



METTERE UN PO'
D'OLIO NELLA
PADELLA



VERSARE NELLA
PADELLA I
POMODORINI
TAGLIATI E GLI
SPICCHI D'AGLIO,
LASCIANDO
CUCINARE PER 10
MINUTI



AGGIUNGERE LE
VONGOLE
SURGELATE AI
POMODORINI



CUCINARE GLI
SPAGHETTI



UNA VOLTA COTTI,
SCOLARE GLI
SPAGHETTI



SALTARE GLI
SPAGHETTI CON
LE VONGOLE E I
POMODORINI

AGGIUNGERE UN
PO' DÌ
PREZZEMOLO



BUON APPETITO!!!

ETS - APS
Anffas

TREVISO

dal 1958 la persona al centro

ASSOCIAZIONE LOCALE DI

FAMIGLIE E PERSONE CON

DISABILITÀ INTELLETTIVE E

DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO

