

Spaghetti scoglio – Spaghetti mit Miesmuscheln

Rezept von Irene Mazzotti und Emilio Contiero vom Casa del Sorbo

Zutaten für sechs Personen:

1 Kg Miesmuscheln
700 g Venusmuscheln
2 Knoblauchzehen
eine Messerspitze Peperoncino
Weißwein zum Ablöschen
etwas Öl
600-700 g Spaghetti
Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung:

1 kg Miesmuscheln und 700 g Venusmuscheln putzen, waschen, Bart herausziehen. Knoblauch und Peperoncino im heißen Olivenöl anziehen. Die Muscheln dämpfen, mit Weißwein ablöschen und zugedeckt ca. 5 Minuten kochen lassen. 600-700 g Spaghetti in Salzwasser al dente kochen, zu den Muscheln geben, alles wenden und mit fein gehackter Petersilie bestreuen.