

---

# SPAGHETTI CON LE TELLINE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo spaghetti,
- 1 kg di telline,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 200 g di pomodori pelati,
- 2 spicchi di aglio,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Cuocere la pasta in acqua salata.

Lavate le telline e mettetele in una padella per farle aprire.

Sgusciatele e metteteci da parte la loro acqua.

Fate soffriggere in una padella l'olio con due spicchi d'aglio tritati e un po' di prezzemolo tritato; unite poi i pelati, sale e pepe.

A metà cottura versate il vino e dieci minuti prima della fine cottura aggiungete le telline, la loro acqua ed un po' di prezzemolo tritato.

Scolate gli spaghetti e conditeli con la salsa.