

BAVETTE CON VONGOLE VERACI E BROCCOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo bavette
- 500 g di vongole veraci
- 1/2 fascio di broccoli
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Rosolare aglio e olio, unirvi i broccoli scottati in acqua, le vongole, sale, pepe e bagnare col vino. Scolare la pasta e saltarla in padella col sugo.