

Kék kagylós - szardellás spagetti

Hozzávalók:

1 marék konyhakész, főtt kagyló
6 db szardella filé
4 gerezd fokhagyma
kb. 1 dl fehér bor
1/2 citrom leve
1 nagy csokor petrezselyem
25 dkg spagetti
olíva olaj
kevés reszelt parmezán (elmaradhat)
só, őrölt bors,
kevés kapribogyó (elmaradhat)



Elkészítés:

Az olíva olajon az apróra vágott fokhagymát kissé megdinszteljük, hozzáadjuk a szardella filéket, amelyet szinte pépesre keverünk el benne. Belekeverjük a kagylókat, a petrezselymet, és felöntjük a fehér borral, valamint a citromlével. A szószt megpároljuk, ízesítjük sóval, borssal és a végén a kapribogyóval. A spagettit sós vízben kifőzzük, majd összekeverjük a fokhagymás, kagylós szósszal.