



Spaghetti con muscoli - [Visualizza sul sito](#)  
di veronich

primi piatti - muscoli - cozze - pasta secca

Ingredienti:

muscoli (una sacchettata) x 4 persone Kg. 1,500

aglio, olio, vino bianco, origano, peperoncino, passata di pomodoro (non deve essere troppo rosso il sugo).

Le quantità degli ingredienti io le faccio a occhio.

Dopo aver pulito i muscoli versarli in una padella con i bordi alti e aggiungere tutti gli ingredienti, attenzione al sale.

cuocere poco fino all'apertura dei muscoli e poi spegnere il fuoco.

Se avete un po' di pazienza metà li sgusciate e la rimanente parte li lasciate interi.  
Cuocere la pasta e farla saltare un attimo nella padella con i muscoli.

eCucinando.it