



*Elvea, festa all'italiana*

## Conchiglie di Venere affumicate per 2



### ingredienten voor 2 Persone

|                          |                                       |
|--------------------------|---------------------------------------|
| 2 cucchiari da tavola di | olio d'oliva                          |
| 150 g di                 | würstel                               |
| 1 gambo                  | porro                                 |
| 1 spicchi di             | aglio                                 |
| 8 ramoscelli             | foglioline fresche di timo, tritate   |
|                          | pepe                                  |
|                          | sale                                  |
| 1,25 cucchiaino da tè di | polvere di paprika affumicata         |
| 1                        | foglia di alloro                      |
| 350 g di                 | ELVEA Pomodori datterini rossi pelati |
| 60 ml di                 | brodo di pollo                        |
| 6 cucchiari da tavola di | vino bianco                           |
| 1.500 g di               | conchiglie di Venere                  |
|                          | pepe                                  |
|                          | sale                                  |

### Preparazione

- Scalda l'olio in una padella a fiamma media e fai cuocere le fettine di würstel fino a quando sono ben cotte. Ci vogliono ca. 8 min. Togli la padella dal fuoco e mettila da parte.
- Abbassa la fiamma ed elimina i pezzetti marroni. Aggiungi il porro, l'aglio e il timo e fai cuocere fino a quando tutto si è ammorbidito. Ci vogliono ca. 6 min. Condisci con pepe e sale.
- Aggiungi la paprika in polvere e la foglia d'alloro e mescola bene tutto, affinché tutte le erbe aromatiche si mescolino. Fai ancora cuocere per 1 min.
- Aggiungi i pomodori, il brodo e il vino e porta a ebollizione. Abbassa la fiamma e fai cuocere a fuoco lento per 5 min. Togli lauro e timo e buttali via.
- Aggiungi le conchiglie di Venere e fai cuocere fino a quando si aprono. Ci vogliono ca. 8-10 min. Mescola regolarmente.
- Servi caldo con un poco di pane.

