



VINI DELLA VALLE

## Sauté di vongole con pane tostato

Für 4 Personen.  
Zubereitungszeit ca. 10  
Minuten.

### Zutaten:

1	Kg	Vongole veraci
1	Zehe	Knoblauch
1	dl	Weisswein
2	dl	Passata di pomodoro
		Olivenöl
		Pfeffer
		Frische Petersilie

### Zubereitung:

Brot in Scheiben schneiden und in der Grillpfanne oder Toaster goldbraun toasten.

Vongole in eine Schüssel geben und im kaltem Wasser kurz waschen. Die kaputten oder geöffneten Vongole kannst du eliminieren.

Pfanne auf dem Herd erhitzen. Olivenöl begeben und die abgetropften Vongole begeben - kurz durchrühren und danach die fein geschnittene Knoblauchzehe beifügen. Mit Weisswein ablöschen und mit geschlossenem Deckel auf dem Herd kurz ziehen lassen. Sobald die Vongole geöffnet sind, die Passata begeben nochmals kurz aufkochen und mit Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die geschnittene Petersilie begeben. Mit den getoasteten Brotscheiben servieren und mit einem Glas GRIS von LIS NERIS geniessen.

