

## SPAGHETTI CON LE VONGOLE

Soffriggere aglio,olio,peperoncino ed un po' di prezzemolo, aggiungere le vongole. Quando si sono aperte aggiungere una spruzzatina di vino bianco e farlo evaporare. Quando e' eva porato aggiungere qualche manciata di pomodorini a pezzi, un po' di sale, di origano ed una foglia di basili co. Far cuocere per 5/10 minuti e spegnere. Cuocere gli spaghetti al dente e farli saltare in padella con le vongole ed il loro sugo.

## SPAGHETTI WITH CLAWS

*In a pan fry oil, garlic hot red pepper and few leaves of minced parsley. Add claws. When the claw shells are open, add just a lit bit of white wine and let it evaporate. Add peeled tomatoes in pieces a pinch of oregano, (basil) and cook for 10 minutes. Cook spaghetti "al dente" for few minutes.*