



CALORIES*
272

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per ració)

10	Proteïna
29,2	Hidrats de Carboni
12,4	Greix totals
2,2	Greix saturat
7,4	Greix monoinsaturat
1,6	Greix polinsaturat
0,11	Colesterol
2,2	Fibra Alimentària
0,46	Sodi

AL·LÈRGENS
cloïses, gambes, glúten

* calories per ració



45'



6 PAX



DIFICULTAT
BAIXA



SENSE LACTOSA



PASTA

PASTA FRESCA AMB CLOÏSES "ALL AGLIO E PEPERONCINO"

PONS

UTILITZEM:



PONS SELECCIÓN FAMILIAR
OOVE Arbequina



PONS INFUSIONAT AMB BITXO
OOVE infusionat amb Bitxo



PONS VINAGRE CHARDONNAY
Vinagre Chardonnay

MARIDEM:



ALGÈS
Vi negre



SISQUELLA
Vi blanc

INGREDIENTS

- 400 gr Pasta fresca
- 150 gr Cloïses
- 125 gr Gamba pelada
- 125 gr Espinacs frescos
- 3 Tomàquets deshidratats
- 6 Dents d'all (25 gr)
- 3 Bitxos picants
- Pons Selección Familiar Arbequina
- sal
- pebre

ELABORACIÓ

1. Bullim la pasta en abundant aigua amb sal, de 2 a 5 min (en funció a la recomanació del fabricant), deixant-la al dente.
2. Escorrem la pasta, amanim amb un raig de Pons Selección Familiar Arbequina i deixem refredar a temperatura ambient (mai sota aigua!). Reservem.
3. Netegem i rentem les fulles d'espinacs i les tallem en juliana.
4. Laminem els alls i els barregem amb els bitxos tallats a rodelles (conservant les rodelles amb les llavors). Tallem el tomàquet sec al forn en juliana.
5. Purguem les cloïses (en cas que calgui) submergeint-les 2 hores en abundant aigua freda i sal.
6. En una *sàutè* ben ampla, a foc molt lent, disposem l'oli, els alls i el bitxo.
7. Deixem que els alls agafin un color lleugerament daurat.
8. Afegim les cloïses, tapem el conjunt i esperem que s'obrin (llançar les que no s'obrin).
9. Afegim els espinacs, el tomàquet i les gambes. Remenem el conjunt durant 1 min.
10. Incorporem la pasta al dente i remenem el conjunt intentant que les cloïses, els espinacs i els tomàquets quedin ben repartits.
11. Podem substituir els bitxos de la recepta, per un raig de Pons Infusionat amb Bitxo abans de servir el plat.



ÚTILS



Olla



Sàutè



Ganivet de cuina i fusta de tallar



Pinces

OBSERVACIONS

Cal tindre compte amb la adició de sal en aquest plat, ja que les cloïses aporten suficient sabor iodat.

🔥 Foc Baix