

Espaguetis amb cloïsses sense gluten



Encara que al dia a dia funcionem amb un menú setmanal, quan anem a comprar els ingredients i sobretot el peix que el comprem el mateix dia que l'utilitzarem, modifiquem la recepta pels ingredients principals que trobem aquell dia a la peixateria. Aquests espaguetis anaven a ser de gambes i gírgoles i em va venir més de gust agafar escopinyes. Van quedar molt gustosos.

Per 4 persones

Temps: 20 min. + 30 min.

Ingredients:

- -320gr d'espaguetis sense gluten
- -1 ceba gran
- -3 tomàquets grans
- -1 bosseta d'escopinyes
- -Un polsim d'all en pols
- -Julivert
- -Oli d'oliva i sal



Preparació:

PAS 1: Rentem bé les escopinyes i les posen en un bol amb aigua i sal durant 30 minuts que vagin acabant de perdre la brutícia que puguin tenir.

PAS 2: Tallem la ceba petita i la sofregim a la paella amb oli i sal.

PAS 3: Rentem i ratllem els tomàquets i els afegim al sofregit ja fet de la ceba.

PAS 4: Passats els 30 minuts esbandim les escopinyes i les posem en una paella al foc. A mesura que es vagin obrint les anem treient i reservant.

PAS 5: A banda posem aigua a bullir per la pasta amb sal i un rajolí d'oli. En quant arrenqui el bull afegim els espaguetis i els deixem coure. Un cop fets els posem en un colador i els refredem amb aigua freda perquè perdin el midó.

PAS 6: Un cop fet el sofregit de tomàquet i ceba hi afegim les escopinyes i els hi acabem de fer dos toms. Afegim julivert tallat ben petit per damunt i finalment la pasta. Remenem bé que quedin els gustos mesclats un parell de minuts i ja ho podem servir. També podem servir la pasta al plat i afegir el sofregit amb les escopinyes per damunt.









Bon Profit!