

## SPAGHETTI CON PORRI E CAPESANTE

Tagliare i porri a rondelle sottili e rosolarli in poco olio.

Tagliare le capesante a fettine dividendo la noce dal corallo e aggiungerle ai porri.

Dopo qualche minuto bagnare con un mezzo bicchiere di vino bianco e fare asciugare. Aggiungere del brodo vegeta per mantenere il sugo abbastanza morbido.

Proseguire la cottura per una decina di minuti poi aggiungere del prezzemolo tritato.

Cuocere gli spaghetti al dente e farli saltare col sugo.

# RICETTE DI CUCINA