

Σπαγγέτι με Μύδια στο τηγάνι

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

- 500 γραμμάρια μακαρόνια
- 2 κιλά μύδια κατεψυγμένα
- 5 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 πράσο ψιλοκομμένο
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 - 3 αντζούγιες
- 2 κούπες νερό
- μυρωδικά
- 2 κουτιά ντομάτα κονκασέ
- Ελαιόλαδο
- Αλάτι
- Πιπέρι

Clock Image not found or type unknown

40'

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares Image not found or type unknown

4

Μερίδα/ες

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Σοτάρουμε το κρεμμύδι, το πράσσο, το σκόρδο και τις αντζούγιες για μερικά λεπτά στο τηγάνι μαζί με λίγο λάδι.
- Προσθέτουμε στη συνέχεια τη ντομάτα, αφού χτυπήσουμε πρώτα στο μίξερ για να γίνει όλη σάλτσα και να μην έχει μέσα κομματάκια..
- Στη συνέχεια προσθέτουμε το νερό, τα σπαγγέτι και καπακώνουμε για 10 λεπτά χαμηλώνοντας λίγο τη φωτιά.
- Τέλος προσθέτουμε τα μύδια και τα μυρωδικά. Κλείνουμε το καπάκι και τη φωτιά. Αφήνουμε λίγα λεπτά ακόμα και μετά σερβίρουμε. (Πετάμε όσα δεν έχουν ανοίξει)

Tip

Αν δεν καπακώσουμε καλά την κατσαρόλα πρέπει να βάλουμε και άλλο νερό ώστε να μην έχουμε πρόβλημα και δεν βράσουν τα μακαρόνια.. Τα μύδια δεν χρειάζονται παραπάνω μαγείρεμα. Είναι αρκετός ο χρόνος και η θερμότητα που έχει μέσα η κατσαρόλα για να μαγειρευτούν με την εστία κλειστή.

Πηγή: akispetretzikis.com