



Pasta con berberechos y acelgas



20 min



4 raciones



difícil

Ingredientes



Acelga congelada
400 gr



Espirales de pasta
320 gr



Berberechos
300 gr



Dientes de ajo
2 uds



Vino blanco
100 ml



Queso parmesano
1 cuña pequeña



Aceite de oliva



Sal

Elaboración

Se cuecen las **acelgas** durante 4 minutos en agua y sal. Se escurren muy bien y se reservan.

A continuación, se cuece la pasta con abundante agua y sal, según las indicaciones del fabricante. Y también se escurren y se reservan.

En una cazuela se doran los dientes de ajo a fuego medio-bajo y se sofrien las **acelgas**. Se añaden los berberechos y se riegan con vino blanco manteniendo al fuego hasta que se abran y se reduzca la salsa.

Finalmente, se incorporan las espirales, se mezcla con el salteado de berberechos y se sirve bien caliente.

