



Filotea Spaghetti chitarra

al nero di seppia con cozze



250 gr Filotea spaghetti chitarra
nero di sepia
300 gr verse en geopende
mosselen , niet gekookt
1 teentje knoflook
400 gr gepelde tomaten
extra vergine olijfolie
Zout
1 \ 2 glas witte wijn
Vers gehakte peterselie
peper

Bak gehakte knoflook in een eetlepel extra vierge olijfolie,
Voeg het mosselsap, wijn en de in blokjes gesneden tomaten
toe
Laat een kwartiertje koken
Voeg de mosselen toe en laat 3 minuten garen op zacht vuur
Kook de Chitarra al Nero di sepia in overvloedig gezouten
water,
Giet af en meng de pasta in de pan met de saus
Werk af met peper en gehakte peterselie
Serveer direct