

Excellent

Tallarines, almegas -
sautés (à bien sauter avant)

Dans une casserole, verser de l'huile d'olive. Chauffer, mettre les coquillages, couvrir. Laisser ouvrir. Puis ajouter ail et persil hachés, jus de citron, un peu de poivre. Faire sauter, ajouter un peu de vin blanc ^{et de sel} et cuire selon la grosseur des coquillages.

Tallarines : quelques secondes

Almegas : 2 à 3 min

N.B on peut aussi faire la sauce à part, y mélanger le jus des coquillages puis remettre à mijoter.