

# *Spaghetti*

## *alle Vongole*

### **Υλικά (για 4 άτομα)**

500	γρμ.	<b>Spaghetti</b>
200	γρμ.	Σάλτσα Θαλασσινών (Sugo Vongole - MENU),
	λίγο	Ελαιόλαδο,
		Παρμεζάνα (τριμμένη),
		Μαϊντανό (ψιλοκομμένο)

### **Ετοιμασία:**

Σε ένα τηγάνι ρίχνουμε το λάδι, την σάλτσα και το νερό και τα ζεσταίνουμε για 4 λεπτά περίπου.

Βράζουμε τα Spaghetti σε μπόλικο αλατισμένο νερό και αφού τα στραγγίζουμε τα ρίχνουμε στο τηγάνι με την σάλτσα που έχουμε ετοιμάσει και τα ανακατεύουμε καλά.

Τα σερβίρουμε ζεστά, γαρνίροντας με τον τριμμένο μαϊντανό και αν θέλουμε επίσης, τριμμένη παρμεζάνα.