Spaghetti vongole

Atverti receptą svetainėje

Ingredientai

- 500 g geldelių
- 150 g spagečių
- 125 ml balto vyno
- 2 skiltelės česnako
- petražolių
- alyvuogių aliejaus, tarkuotos citrinos žievelės, čili pipiriukų (jei norisi), šviežiai maltų juodųjų pipirų.
- 15-20 g sviesto (nebūtina; galima naudoti daugiau aliejaus)

Gaminimo eiga

1. Pasiruoškite ingredientus. Geldeles perplaukite po tekančiu vandeniu. Nusivalykite ir susipjaustykite plonomis riekelėmis česnaką. Susismulkinkite petražoles.

2. Užsikaiskite puodą vandens, pasūdykite ir virkite spagečius keliomis minutėmis trumpiau nei instrukcijoje. Pabaigsime virti kartu su geldelėm.

3. Didesnėje, gilioje keptuvėje pasikaitinkite aliejų, suberkite juoduosius pipirus, česnaką ir pakepkite apie pusę minutės, kol česnakas pradės geltonuoti. Jokiu būdu nesudeginkite, nes pasidarys kartus.

4. Suberkite petražoles (pasilikite šiek tiek serviravimui), vyną ir geldeles. Uždenkite ir palikite 3 – 4 minutėms troškintis, kol visos geldelės atsivers. Kas kart pajudinkite keptuvę, kad visos gautų pakankamai karščio.

5. Išgriebkite spagečius iš puodo ir sudėkite į keptuvę su geldelėmis. Įpilkite porą šaukštų vandens, kuriame virė makaronai ir pabaikite viską virti kas kart pamaišydami. Suberkite likusias petražoles ir serviruokite į lėkštes. Skanaus!Jaučiat jūros dvelksmą Šiame recepte naudojau spageti makaronus, nes jie geriau žinomi ir labiau įprasti, tačiau lygiai taip pat gaminama su linguine pasta. Linguine, kaip ir spagečiai, yra ilgų, plonų makaronų rūšis, tik plokštesni ir storesni.

linagamina
SKANAUS MAISTO UŽRAŠAI

Gaminkime kartu!

Daugiau skanių atradimų
Instagram Facebook

© 2026 Lina gamina · linagamina.lt