

CLOÏSSES AMB ALL I JULIVERT

Ingredients per a 4 persones (350 calories per ració)

1 kg de cloïsses

8cl de vi blanc

Oli d'oliva, pebre negre molt i una picada d'all i julivert

En una cassola i amb l'oli molt calent aboquem les cloïsses, la picada d'all i julivert i una bona quantitat de pebre. De seguida hi tirem el vi blanc, ho remenem i ho deixem coure tapat un màxim de 3 minuts fins que les closques s'hagin obert.

Si volem que la salsa surti una mica més espesa si pot afegir al començament una cullerada de farina.



Ingredients



Cloïsses amb all i julivert