

Linguine Dengan Italy Kerang

Bahan :

100 gr kerang

200 gr linguine (sejenis spaghetti)

3 sdm minyak sayur

Bumbu-Bumbu :

1/2 gls minyak zaitun

1/3 gls parseli Italy cincang

6 siung bawang putih

1/2 sdt lada hitam

Cara Memasak :

Rendam clam dalam air selama 3 jam, kemudian cuci. Rebus linguined dalam air garam. Angkat dan tiriskan. Panaskan minyak sayur dan goreng kerang. Tutup dan masak selama 3 menit hingga matang. Kemudian, masukkan bumbu-bumbu dan masak dengan tertutup selama 4 menit. Untuk disajikan dengan linguine.