

**Spaghetti alle Cozze e Vongole  
Spaghetti med blå- och Vongolemusslor**

**Ingredienser:**

Färsk spaghetti ca 200g  
Blå musslor 20 st  
Vongole musslor 20 st  
Vittvin 1 dl  
Olivolja 2 msk  
Hackad scharlotten lök 1 st  
Färsk chili 1 cm  
Salt  
Grovmalen svartpeppar  
Hackad blad persilja ett par nypor

**Så här gör du:**

Kolla att alla musslorna lever och skrapa av eventuella snäckor och dyligt.  
Sätt på pasta vatten.

När det kokar sätt på en kastrull med olivoljan i botten.  
När den är het lägg i blå musslorna löken, vitlöken och chillin i oljan, lägg på lock.

Samtidigt doppar du pastan (glöm ej att salta vattnet).

Så fort musslorna börjar öppna sej håll på vinet och lägg i vongolemusslorna.  
Låt koka tills vongolemusslorna är öppna, lyft då pastan blanda runt med musslorna.

Släng i persiljan salta och peppra.

Färdigt att servera.