

Vongole, bucatini & Billecart-Salmon Vintage 2009

Det fanns en tid när vongole-musslan var fattigmansmat i Italien. De som inte hade råd att köpa fisk fick i stället leta musslor vid stränderna men precis som med många andra idag högt ansedda rätter som startat längre ner i hierarkin, så flyttade spaghetti alle vongole in i finrummet. Rätten finns i många regioner i landet men alla har sin lilla twist. Oftast pratas det om 'bianco o rosso'. Vit eller röd och då handlar det om med eller utan tomat. Vi har tillagat en norditaliensk variant på rätten utan tomat men då Vongole idag är lyxmat så är rätten värd något riktigt bra i våra glas, varför inte Billecart-Salmons Vintage Champagne!



Recept

Detta är en låst Premiumartikel.

Logga in som Premiummedlem för att fortsätta läsa eller **teckna Premium här**

Din e-postadress:

Lösenord:

[Registrera](#)

[Glömt ditt lösenord?](#)