

Navajas salsa marinara



Ingrédients pour 4 personnes:

12 Couteaux.
1 petit Oignon.
2 gousses d'Ail.
12 cl de Vin blanc sec.
2 gr Piment doux en poudre.
5 gr de Mélange d'épices Spigol.
20 gr de Persil.
4 pincées de Piment d'Espelette.
5 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.

Préparation:

- Nettoyer les couteaux de mer.
- Les faire dégorger dans de l'eau froide salée pendant 2h00.
- Préchauffer la plancha à feu vif.
- Peler et émincer l'oignon et l'ail.
- Faire ouvrir les couteaux sur la plancha et réserver.
- Faire revenir dans une poêle chaude, l'ail et l'oignon avec de l'huile d'olive.
- Ajouter le piment doux et le spigol.
- Déglacer au vin blanc et ajouter les couteaux.
- Faire mijoter à feu doux pendant 5 minutes.
- Disposer les couteaux sur un plat de service.
- Napper de sauce et servir chaud.