

# Паста з молюсками із Остенде

**Остенде - курортне містечко та рибальський порт у Бельгії, розташоване на березі Північного моря. Молюски із Остенде вважаються одними з найкращих у світі!**

**Якщо вам потраплять на очі ці незвичайні за своєю формою молюски, не роздумуйте, обов'язково купіть. Вони мають пікантний, дещо специфічний смак. Це делікатес, розрахований на любителів та справжніх гурманів.**

**За цим рецептом можна також готувати й інші види молюсків.**

- 400 гр пасти лінгвіне
- 350 гр молюсків типу «бритвоподібні»
- 100 мл білого сухого вина
- 3 достиглих помідори
- 100 гр зелених оливок
- 3 зубчики часнику
- 2 гілки базиліку
- 2 гілки петрушки
- 3 ложки оливкової олії
- сіль, перець

У велику миску покласти молюски, залити їх холодною водою, додати 2 ложки морської солі і залишити на 30 хв. Ретельно вимити молюски у холодній воді, міняючи її до 5 разів, щоби молюски відпустили увесь пісок.

Обдати кип'ятком помідори, зняти шкірку і, розрізавши на чотири, вийняти із них насіння та нарізати кубиками.

Почистити часник, відцідити оливки, порізати петрушку та обірвати листки базиліка.

У підсолену киплячу воду покласти пасту і варити відповідно часу, вказаного на упаковці.

Тим часом нагріти глибоку сковороду на великому вогні, влити у неї олію і покласти розрізаний навпіл часник, обсмажити декілька секунд. Додати відразу молюски та вино і, підкидаючи їх у сковороді, готувати протягом 1 хв

так, щоби почали відкриватися.

Додати приготовані помідори, оливки, зелень і ще хвилину потримати на вогні, підкидаючи. Приправити свіжим перцем.

*Цей молюск не можна довго готувати, бо стане на смак як гума.*

Відцідити пасту, викласти у сковороду до молюсків і перемішати. Вибрати пусті мушлі, від яких відділились молюски, і тоді подавати до столу.

