Pasta e fagioli con le cozze

Categoria : Primo

Pubblicato da Stefano Amendola in 22/5/2013

Pasta e fagioli con le cozze è una ricetta tipica napoletana,una di quelle ricette piena di sapori e profumi!Può sembrare una ricetta invernale ma non lo è,in primis perchè le cozze vanno mangiate nei mesi senza R,son decisamente migliori,poi perchè va fatta riposare almeno per 20 minuti,quindi si può fare hihihihihii.Non vi resta che provare questa mia ricetta!!

Ingredienti per 4 persone:

400gr di pasta ditali o altra a vostro piacere

200gr di fagioli cannellini

200gr di cozze

olio extra vergine di oliva

sale

pepe

sedano

2 pomodori maturi

1 peperoncino

Procedimento:

Mettere a bagno la sera precedente i fagioli,lessateli in acqua salata per 40 minuti(dipende dai fagioli assaggiateli prima)

Lavate e pulite le cozze,mettetele in un tegame con coperchio senz’acqua,quando son tutte aperte toglietele dal fuoco,filtratene il brodo tenendolo da parte e sgusciatele

Soffriggete l’olio nell’aglio,aggiungete i fagioli,i pomodori tagliati grossolanamente,il sedano,peperoncino e l’acqua delle cozze e lasciate cuocere per 10 minuti.

Lessate la pasta a parte,scolatela e fatela insaporire nel sughetto dei fagioli,a questo punto mettete anche le cozze e lasciate cuocere per altri 2 minuti.

Se il brodo si sarà ristretto troppo mettete il brodo di cottura dei fagioli o delle cozze se ne avete ancora

Assaggiate la pasta prima di salare

Lasciate riposare la pasta e fagioli con le cozze per una 20 di minuti prima di servirla

Potete anche mangiarla come zuppa, evitando ovviamente di aggiungere la pasta ma preparate dei crostini con del pane raffermo,mmm che bontà!