Spaghetti con le Cozze - Difficoltà: minima - Ingredienti per 4 persone

Categoria : Primo

Pubblicato da Ignazia Tinti in 17/10/2011

350 g. di spaghetti - 1 kg. di cozze - 200 g. di pomodori pelati - 1/2 cipolla o 1 spicchio d’aglio - 5-6 cucchiai di olio d’oliva - 1ciuffo di prezzemolo tritato - sale - pepe - peperoncino.

Pulite bene le cozze, mettetele in una pentola per 10 minuti, di tanto in tanto scuotete in modo che si possono aprire bene.

Levate le cozze dal guscio (tenetene qualcuna intera per la guarnizione finale) e filtrate il brodo.

In una padella con l’olio unite la cipolla tritata o l’aglio intero che poi leverete, il prezzemolo e i pomodori tagliati a cubetti, salate, pepate e fate cuocere per 10 minuti. Poi unite le cozze con il loro brodo e continuate la cottura ancora per 5minuti.

Lessate gli spaghetti, scolateli al dente, uniteli al condimento mescolate e servite. Buon appetito.

NB: Per quanto riguarda il formato della pasta scegliete quello che preferite e attenetevi ai tempi di cottura.

Con le cozze a me piacciono gli spaghetti, le linguine, le orecchiette o i cavatelli.

D'inverno lascio il sugo un po' più brodoso e lo accompagno con ditali rigati o lisci.