



PASTA

Ditali con cozze e fagioli



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MINTEMPO DI COTTURA
20 MINCALORIE
560K

NOTE

INGREDIENTI

320 g di Ditali rigati

600 g di Cozze

400 g di Fagioli borlotti cotti

160 g di Pomodorini

1 spicchio di Aglio

10 cl di Vino bianco secco

Peperoncino

Prezzemolo fresco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Pulite le cozze, raschiando i gusci con un coltellino o una spazzola molto dura, eliminate il filo che fuoriesce dalle valve (il 'bisso') e sciacquatele bene sotto l'acqua corrente.

- Ponete le cozze in una casseruola capiente e versate il vino bianco, poi incoperchiate e fatele aprire a fuoco vivace, scuotendo di tanto in tanto la casseruola. Levatele via via che si aprono, poi spegnete ed eliminate le cozze rimaste chiuse e i gusci vuoti. Filtrate il liquido di cottura e tenetelo da parte, poi sgusciate le cozze e conservatele.
- Lasciate rosolare l'aglio in un tegame capiente con un fondo di olio, per 1-2 minuti a fuoco basso. Unite i pomodorini tagliati a spicchi e fateli cuocere a fuoco vivace per circa 2-3 minuti, mescolando spesso.
- Aggiungete i fagioli, scolati dal liquido di conserva e sciacquati (se sono di scatola), condite con un pizzico di peperoncino e fateli insaporire per una decina di minuti, unendo via via una parte dell'acqua delle cozze. Salate solo se necessario (il liquido delle cozze è già abbastanza saporito) e alla fine spolverizzate con del prezzemolo spezzettato; spegnete e tenete in caldo.
- Nel frattempo avrete messo al fuoco una pentola capiente piena di acqua, appena bolle salatela leggermente e calate la pasta.
- Scolate i ditali al dente e trasferiteli nel tegame con il condimento e ripassateli a fiamma vivace per qualche secondo unendo, se necessario, ancora un po' di acqua della cozze, quindi servite immediatamente.

Carla Marchetti