



PASTA

Orecchiette con cozze capperi e acciughe



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MINTEMPO DI COTTURA
20 MINCALORIE
640KNOTE
1 ORA DI AMMOLLO

INGREDIENTI

400 g di Orecchiette

1 Kg di Cozze

4 Filetti di acciuga

2 cucchiaini di Capperi sotto sale

2 Pomodori rossi

1 spicchio di Aglio

Peperoncino in polvere

1 ciuffetto di Prezzemolo

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Sciacquate i capperi e lasciateli immersi in acqua per un'ora, in modo da dissaltarli leggermente.
- Intanto pulite le cozze, disponetele in una padella larga, incoperchiate e fatele aprire a fuoco moderato; toglietele via via che si aprono e trasferitele in una ciotola. Fatele intiepidire, sgusciatele (lasciatene alcune con il guscio) e mettetele da parte; filtrate l'acqua che avranno prodotto e conservatela.

- Incidete a croce i pomodori e sbollentateli per pochi secondi; scolateli, passateli in acqua fredda e poi sbucciateli e tagliateli a pezzetti, eliminando i semi.
- Tritate finemente l'aglio e fatelo soffriggere in una grande padella antiaderente, tipo saltapasta, con un fondo di olio, per 1 minuto circa a fiamma bassa. Alzate la fiamma, aggiungete i pomodori preparati e mandateli per 1-2 minuti.
- Aggiungete l'acqua delle cozze e i capperi scolati, sciacquati e strizzati leggermente. Insaporite con del prezzemolo tritato grossolanamente, un pizzico di peperoncino e proseguite la cottura per circa 7-8 minuti, finché si sarà formato un sughetto abbastanza denso. Spegnete e mantenete in caldo. Intanto lessate le orecchiette in abbondante acqua leggermente salata.
- Quando la pasta è quasi cotta, rimettete al fuoco la padella con il sugo e poi aggiungete le acciughe e le cozze, sia quelle sgusciate che quelle con il guscio; solo se necessario regolate di sale e mandate per un minuto circa.
- Scolate le orecchiette (tenete da parte un po' di acqua di cottura) e trasferitele nella padella; fatele insaporire per qualche secondo a fiamma vivace, unendo poca acqua della pasta se necessario, mescolate e servite subito, decorando con altre foglioline di prezzemolo.

Carla Marchetti