



Spaghetti alle cozze e pomodorini

27 Luglio 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINTEMPO DI COTTURA
20 MINCALORIE
490K

NOTE

INGREDIENTI

320 g di Spaghetti

500 g di Cozze

200 g di Pomodorini

2 spicchi di Aglio

Peperoncino

Basilico fresco

Origano secco

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per condire)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

Sale

Preparazione

- Tritate finemente metà dose di aglio, qualche foglia di basilico e il peperoncino e metteteli in una ciotola. Aggiungete i pomodorini, lavati e tagliati a spicchi, insaporite con un pizzico di origano, condite con un pizzico di sale, un filo di olio e mescolate, lasciando insaporire bene.

- Nel frattempo lavate le cozze ed eliminate quelle rotte o parzialmente aperte. Pulitele poi strappando il filamento (bisso) che fuoriesce e raschiate i gusci con uno spazzolino o con un coltello; via via che le pulite mettetele in una ciotola con acqua fredda, infine sciacquatele sotto l'acqua corrente.
- In una casseruola capiente fate rosolare il resto dell'aglio tagliato a pezzi con un filo d'olio, per 1-2 minuti a fiamma bassa. Versatevi le cozze e fatele aprire a fuoco vivace, scuotendo di tanto in tanto la casseruola. Alla fine aggiungete i pomodorini con il loro sughetto e spegnete immediatamente.
- Nel frattempo lessate gli spaghetti in acqua bollente leggermente salata. Scolateli al dente, conditeli con il sugo di pomodorini freschi e cozze preparato e serviteli subito.

Carla Marchetti