



Spaghetti con le cozze alla tarantina

24 Aprile 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINTEMPO DI COTTURA
20 MINCALORIE
660K

NOTE

INGREDIENTI

320 g di Spaghetti

1.6 Kg di Cozze

300 g di Passata di pomodoro

1 spicchio di Aglio

1 Peperoncino fresco

Prezzemolo fresco

Basilico fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Pepe in grani

Preparazione

- Lavate le cozze eliminando quelle rotte o parzialmente aperte. Pulitele poi strappando il filamento (bisso) che fuoriesce e raschiate i gusci con uno spazzolino; mettetele in una ciotola con acqua fredda, infine sciacquatele sotto l'acqua corrente.
- Trasferite le cozze in una casseruola capiente dal fondo largo e incoperchiate. Mettetele su fuoco medio, scuotendo di tanto in tanto la casseruola e prelevatele via via che si aprono. Filtrate l'acqua prodotta e conservatela in una padella ampia.

- Sgusciate quasi tutte le cozze e lasciatene alcune con metà guscio.
- Tritate finemente l'aglio e soffriggetelo con un fondo di olio in una padella capiente tipo wok, per circa 1 minuto a fiamma bassa. Aggiungete la passata di pomodoro e lasciate cuocere per circa 15-20 minuti a fiamma molto bassa, unendo un po' di acqua delle cozze quando necessario.
- Verso fine cottura aggiungete il peperoncino spezzettato e qualche foglia di basilico, poi unite le cozze ma non salate; spegnete dopo pochi istanti e tenete in caldo.
- Nel frattempo, lessate gli spaghetti in acqua bollente appena salata arrivando fino a metà cottura; scolateli e versateli nella padella con l'acqua delle cozze, che avrete rimesso sul fuoco, e finite di cuocerli.
- Trasferite subito gli spaghetti al dente nel sugo di cozze, insaporiteli con del pepe appena macinato e mandateli per qualche secondo a fiamma vivace. Serviteli caldi, dopo averli decorati con del prezzemolo spezzettato.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Questo piatto è una specialità pugliese, ma la ricetta originale prevede l'uso della pasta corta (tubetti o tubettini) e viene rigorosamente mangiata con il cucchiaio!
- Se non avete tempo, fate aprire cozze, vongole e altri molluschi in anticipo; le potete conservare in frigorifero, ma solo per 24 ore, insieme al liquido (filtrato) emesso in cottura. Evitate molluschi surgelati, che possono essere gommosi e poco gradevoli al gusto.