

LINGUINE ALLE COZZE

[HOME PAGE](#)

[CHI SIAMO](#)

[ANTIPASTI](#)

[PRIMI PIATTI](#)

[SECONDI
PIATTI](#)

DOSE PER 4 PERSONE

- 400 grammi di linguine spaghetti
- 1 Kg di Cozze
- 100 di pomodorino ciliegino
- olio extra vergine di oliva
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- peperoncino

PREPARAZIONE

- Lavate bene le cozze, mettele in una pentola coperta con la fiamma molto vivace, fatele cuocere mescolando di tanto in tanto finchè non saranno tutte aperte, a quel punto spegnete il fuoco e sgusciatele, avendo cura di filtrare e conservare il liquido di cottura
- in una padella che possa contenere anche la pasta, mettele 4 cucchiari di olio extravergine di oliva, uno spicchio di aglio, i pomodorini tagliati in quattro, fateli cuocere qualche minuto, aggiungete il liquido di cottura e continuate la cottura a fuoco lento per 10 minuti circa, dopo aggiungete le cozze sgusciate regolate con il sale e il peperoncino e lasciateli insaporire
- nel frattempo in abbondante acqua salata cuocete le linguine, scolatele al dente, fateli saltare per qualche minuto in padella con il sugo per farli insaporire, spolverizzate con il prezzemolo tritato e serviteli ben caldi.



[DOLCI](#)

[CHICCHE](#)

[SALSE](#)

[CONTATTI](#)

[FOTO](#)



[Link Amici](#)

- [Spaghetti al Cavolfiore](#)
- [Risotto alla Zucca](#)
- [Penne al Limone](#)