SPAGHETTI ALLE COZZE

HOME PAGE

CHI SIAMO

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI

SECONDI PIATTI

DOSE PER 4 PERSONE

- 400 grammi di spaghetti
- 1 Kg di Cozze
- 200 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 pendola 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, mettete 4 cucchiai 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 gli spaghetti, scolateli 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 alle Alici
- Risotto Salsiccia e Zafferano
- Pennette Alle Noci