

PRIMI PIATTI

Bagnaverde

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *12 ORE DI RIPOSO*



INGREDIENTI

350 g di spaghetti
500 g di cozze pulite
250 g di vongole pulite
2 spicchi di aglio
abbondante prezzemolo
1 bicchiere di vino bianco
500 ml di olio d'oliva
1 dado di pesce
poco peperoncino rosso.

PREPARAZIONE

1 Mettete le vongole in una ciotola con acqua salata e fate perdere la sabbia per 1 notte.



2 Mettete le cozze in una casseruola, coprite e lasciatele aprire.



3 Eliminate le valve e tenete da parte l'acqua ottenuta dalla cottura.





4 Tritare il prezzemolo e l'aglio.



- 5 In una casseruola mettete l'olio con il trito ed il peperoncino e fate rosolare per poco tempo.



6 Aprite anche le vongole.

Tritare le cozze e le vongole.





7 Unite cozze e vongole tritate nell'olio aromatizzato.



8 Fate cuocere un paio di minuti quindi unite l'acqua delle cozze e delle vongole.

Unite anche il dado ed il vino e fate cuocere fino a quando l'olio non diventa chiaro.



9 Nel frattempo in una pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta.

Scolatela e conditela con il sugo.

