

PRIMI PIATTI

Bucatini ai muscoli con olive e pinoli

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 kg muscoli
- 200 g bucatini
- 50 g olive taggiasche sott'olio
- 50 g pinoli
- 2 spicchi aglio
- prezzemolo tritato
- 4 pomodori perini
- vino bianco
- olio extra vergine d'oliva
- peperoncino

PREPARAZIONE

1 Lavate bene i muscoli, metteteli in una grossa pentola con un po' di vino bianco, coprite con un coperchio e cuocete finchè non si saranno aperti.

Filtrate il liquido di cottura dei muscoli e mettetelo da parte.

Prendete qualche muscolo e tritatelo.

In una padella fate rosolare gli spicchi d'aglio e i muscoli tritati nell'olio, togliete l'aglio ed aggiungete i pomodori tagliati a pezzetti.

Cuocete per 5 minuti a fuoco vivo, aggiungete i pinoli e le olive a pezzetti, cuocete ancora per 5 minuti a fuoco vivo.

Aggiungete i muscoli e il liquido di cottura filtrato, regolate di sale e peperoncino.

Scolate i bucatini al dente e metteteli nella padella con il sugo, aggiungete prezzemolo tritato e servite.