

PRIMI PIATTI

Cavatelli con cozze, vongole e rucola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di cavatelli freschi
500 g di cozze
500 g di vongole
un mazzetto di rucola
un grappolo di pomodorini
un ciuffo di prezzemolo
2 spicchi d'aglio
un goccio di vino bianco
olio di oliva.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta:





2 Intanto che l'acqua bolle, prendere una padella e versarvi le vongole.

Aggiungere un goccio di vino e mettere sulla fiamma. Man mano che si aprono toglierle controllando che non ci sia qualcuna con la sabbia.

Versare il loro liquido di cottura filtrato e, nella stessa padella, versare le cozze che subiranno lo stesso trattamento delle vongole.

Toglierle man mano che si aprono e filtrare il liquido di cottura. Sgusciare sia le vongole che le cozze lasciandone un po' per la decorazione del piatto.

E' importante lasciarle nel loro liquido finchè si prepara il sughetto altrimenti si asciugano.

Usando la stessa padella, versare un po' di più di un filo d'olio, due spicchi d'aglio tritati finemente e un po' di prezzemolo anche lui tritato e far appassire.

Unire, a questo punto, i pomodorini tagliati a cubetti.



3 Aggiungere le cozze e le vongole sgusciate.



4 Versare ancora un goccio di vino e lasciar sfumare.

Nel frattempo, cuocere i cavatelli, scolarli direttamente nella padella e farli saltare per qualche minuto finchè assorbono il sughetto ma senza farli asciugare troppo.



- 5 Spolverare con prezzemolo ed impiattare decorando con rucola, cozze e vongole tenute da parte.

