

PRIMI PIATTI

Cavatelli fagioli e cozze

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CAVATELLI 400 gr

COZZE 600 gr

FAGIOLI 400 gr

POMODORI CILIEGINI 250 gr

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

PREPARAZIONE

- 1 La prima cosa da fare è mettere i fagioli in ammollo in acqua fredda per una notte intera (almeno 12 ore), poi sciacquarli sotto l'acqua corrente. Mettere i fagioli in una pentola con l'aglio e lessarli per un paio di ore (se avete la pentola a pressione accorcerete i tempi). Nel frattempo pulire bene le cozze e togliere tutte le barbe facendo molta attenzione.

Sbucciare la cipolla e tagliarla a fettine sottili, poi soffriggerla insieme all'aglio in una padella antiaderente con qualche cucchiaio di olio extravergine di oliva. Eliminare l'aglio e aggiungere il sale e i pomodori.

Prendere una padella e mettere un po' di olio e farlo scaldare, poi aggiungere le cozze e farle aprire a fuoco vivace per 3 - 4 minuti. Le cozze che saranno rimaste chiuse si possono gettare via.

Quando la salsa con i pomodori sarà cotta, aggiungere i fagioli, mescolare bene e poi unire le cozze senza valve, cuocere insieme per 10 minuti. Aggiustare di sale ed aggiungere il peperoncino. Nel frattempo lessare i cavatelli in abbondante acqua salata, scolarli al dente e versarli nella padella con il sugo, cuocere tutto insieme per qualche minuto per amalgamare i sapori. Servire caldi.