

PRIMI PIATTI

Ditali con peperoni e cozze

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Ditali con peperoni e cozze: un piatto molto colorato e saporito. Le cozze si sposano bene con il peperone, il formato della pasta può sembrare una scelta particolare ma l'insieme risulta delizioso!

INGREDIENTI

DITALI 400 gr
COZZE 1 kg
PEPERONI ROSSI 1
PEPERONI GIALLI 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 2
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BASILICO 5 foglie
SALE

PREPARAZIONE

1 Lavate i peperoni, rimuovete i semi e i filamenti bianchi e tagliateli a dadini.

Pulite le cozze togliendo la barbetta e raschiando i gusci più sporchi.

In una padella fate scaldare 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio schiacciato.

Non appena l'aglio inizia a sfrigolare, unite alla padella i peperoni tagliati a dadini e le foglie di basilico; salate leggermente e lasciate arrostitire i peperoni a fiamma vivace.



2 In un'altra padella fate scaldare gli ultimi due cucchiaini d'olio extravergine d'oliva con lo spicchio d'aglio rimasto.

Quando l'olio avrà preso calore, unite alla padella le cozze, incoperchiate il tegame e lasciate che si aprano.



3 Rimuovete le cozze dalla padella e sgusciatele lasciandone giusto qualcuna con il guscio per la decorazione finale del piatto.

Nel frattempo lessate i tubetti in abbondante acqua salata.

Unite le cozze sgusciate al sugo di peperoni e spadellate il tutto in modo tale che gli ingredienti s'insaporiscano.



4 Scolate i tubetti al dente e trasferiteli nella padella con il sugo di peperoni e cozze.



5 Impiattate la pasta ancora ben calda e decorate ciascun piatto con delle cozze con il guscio ed una spolverata di prezzemolo fresco tritato.