

PRIMI PIATTI

## Farfalle con sugo di cozze

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

400 g di farfalle  
2 kg circa di cozze fresche  
1 barattolo di polpa di pomodoro  
1 spicchio di aglio  
poco prezzemolo  
4 cucchiari di olio extravergine di oliva  
poco prezzemolo  
mezzo bicchiere di vino bianco  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Lavare molto bene le cozze togliendo anche il bisso.

Fatele aprire in una pentola con il coperchio, scolatele conservando l'acqua che si sarà formata.



**2** Tritare l'aglio ed il prezzemolo.

In una padella mettete il trito appena preparato con l'olio e fate soffriggere.



**3** Unite il vino.



4 Fate sfumare ed unite la polpa di pomodoro.



5 Sgusciate quasi tutte le cozze ed unitele al sugo unendo anche quelle con il guscio.



- 6 Se necessario si può aggiungere al sughetto un pò dell'acqua che le cozze hanno liberato aprendosi.

Aggiustate di sale e fate cuocere per 5 minuti.

Lessate la pasta in una pentola con abbondante acqua salata, scolatela e aggiungetela al condimento, mescolare e servite.

