

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.

