

PRIMI PIATTI

# Linguine con le cozze

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr

COZZE 1 kg

SPICCHIO DI AGLIO 3

CIPOLLE ½

PREZZEMOLO 1 mazzetto

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

facoltativo - 1

POMODORI CILIEGINI 6

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

ZAFFERANO 1 bustina

## PREPARAZIONE

- 1 Lavate bene le cozze e fatele aprire in un tegame con uno spicchio d'aglio, prezzemolo, peperoncino e un filo d'olio.



- 2 Fate scaldare in una padella dell'olio e fatevi soffriggere l'aglio, la cipolla, il prezzemolo ed il peperoncino.

Quando il soffritto sarà pronto unite i pomodorini a pezzetti.



- 3 Togliete i molluschi dai gusci tenendone da parte qualcuna intera per decorare il piatto.

Unite le cozze, sia quelle col guscio sia quelle senza ed unitele alla padella con il sugo insieme ad un po' d'acqua nella quale avete fatto aprire le cozze.



4 Lasciate cuocere qualche minuto a fuoco lento.

In una pentola con abbondante acqua salata cuocete a metà cottura le linguine e trasferitele nella padella con le cozze.



5 Aggiungete una bustina di zafferano e terminate la cottura delle linguine in padella per circa due o tre minuti.



6 Servite le linguine con una spolverata di prezzemolo fresco tritato.