

PRIMI PIATTI

# Linguine cozze e vongole

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 12 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



Le linguine inguine cozze e vongole sono un primo piatto saporito e facile da preparare, perfetto per gli amanti delle ricette di mare semplici e veloci.

## INGREDIENTI PER CUCINARE LE LINGUINE COZZE E VONGOLE

LINGUINE 400 gr

COZZE 600 gr

VONGOLE VERACI 500 gr

POMODORINI CILIEGINO 250 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

PREZZEMOLO ciuffo - 1

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

## COME FARE LE LINGUINE COZZE E VONGOLE

**1** Per preparare le linguine cozze e vongole, comincia facendo spurgare le vongole in acqua salata per almeno 1 ora. nel frattempo pulisci le cozze, rimuovendo il bisso. Versa cozze e vongole in una padella ampia e lasciale aprire a fuoco vivo per qualche minuto.

Togli i mitili dalla padella e lasciali raffreddare un minuto, filtra l'acqua rilasciata dai molluschi con un passino a maglie fittissime o facendola passare attraverso un panno di cotone pulitissimo. Infine sguscia una parte dei frutti di mare. Se trovi qualche conchiglia ancora chiusa, scartala, probabilmente è piena di sabbia.





**2** Schiaccia uno spicchio d'aglio e rimuovi la buccia. Nella padella di prima, versa un filo d'olio abbondante. E metti a rosolare l'aglio. Intanto porta a ebollizione una pentola di acqua salata e cuci la pasta come da indicazioni sulla sua confezione.

Versa dei pomodorini su un tagliere e tagliali a metà, infine mettili nella padella e lasciali rosolare un minuto con l'aglio.





**3** Aggiungi nella padella l'acqua che hai scolato dai frutti di mare, aggiungi il sale e lascia cuocere per qualche minuto, poi aggiungi le cozze, le vongole e la pasta cotta al dente e scolata.





- 4 Aggiungi nella padella un paio di mestoli d'acqua di cottura della pasta e lascia risottare a fuoco vivo per un paio di minuti, mescolando spesso. Aggiungi del prezzemolo tritato e continua a mescolare. Impiatta, spolverizza con altro prezzemolo tritato e un giro di olio a crudo.

Le tue linguine cozze e vongole sono pronte per essere divorate!





## PROVA LE LINGUINE COZZE E VONGOLE, UN PIATTO DI MARE

Le **linguine cozze e vongole** sono un **primo piatto** classico della cucina italiana, amato per il suo sapore intenso e avvolgente che porta in tavola tutti i profumi del mare.

**Questa ricetta è facile da preparare** e richiede pochi ingredienti freschi, ma di qualità, come cozze, vongole, aglio, prezzemolo e un filo d'olio extravergine di oliva. **Perfette per una cena in famiglia o un pranzo con amici**, le linguine cozze e vongole sono un piatto che sa sempre come conquistare tutti con il suo gusto originale e la sua semplicità. **Segui la nostra guida passo dopo passo per preparare delle linguine cozze e vongole che faranno venire l'acquolina in bocca a tutti i tuoi ospiti.**

## SE TI SONO PIACIUTE LE LINGUINE COZZE E VONGOLE, PROVA

[Pasta con l'anciova](#)

[Carbonara di mare](#)

[Spaghetti con tonno e limone](#)

[Pasta con le alici](#)

[Fregola con arselle](#)

ANCHE QUESTE RICETTE