

PRIMI PIATTI

Pasta con cozze e mollica

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

Pasta di semola di grano duro formato penne
cozze fresche
aglio
prezzemolo
mollica di pane raffermo o pangrattato
olio extravergine di oliva
peperoncino.

PREPARAZIONE

1 Fare aprire le cozze in una padella capiente coperta.



2 Una volta aperte sgusciarle tenendone qualcuna intera. Mantenere l'acqua di cottura.



3 Fare un trito di aglio e prezzemolo, metterlo in padella con l'olio, rosolare, quindi aggiungere le cozze.



- 4 Farle insaporire per 3 - 4 minuti, aggiungendo 1 - 2 mestoli di acqua di cottura delle cozze filtrata.

Mentre cuoce la pasta, a parte in un'altra padellina, rosolare 4 cucchiai di pane grattato o mollica con 1 cucchiaio di olio e il peperoncino.



- 5 Cotta la pasta al dente versarla nella padella con il sugo di cozze, aggiungere la mollica del pane tostata e girarla bene qualche minuto. Impiattare.



NOTE