

ZUPPE E MINESTRE

Pasta e fagioli con le cozze

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **pasta e fagioli con le cozze** è un primo piatto perfetto per chi vuole cucinare un classico italiano ma con un tocco in più. È una ricetta della cucina tipica napoletana che prevede il connubio di legumi e frutti di mare.

La ricetta pasta e fagioli viene declinata in mille ed un modo in tutt'Italia e la versione con le cozze è davvero un buon modo per rendere questa ricetta ancora più ricca e golosa.

Pasta e fagioli con le cozze è davvero un piatto che esalta la cucina regionale...da provare e riprovare! Questo abbinamento è buono anche con la pasta lunga, provate anche gli [spaghetti fagioli e cozze!](#)

INGREDIENTI

DITALINI 400 gr

FAGIOLI BORLOTTI 240 gr

COZZE 800 gr

FAGIOLI CANNELLINI 240 gr

SCALOGNO 1

POMODORI maturi - 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

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

SALE

ACQUA 1 l

PREPARAZIONE

1 Per preparare la pasta e fagioli con le cozze, comincia tritando grossolanamente uno scalogno. quindi taglialo prima a fettine poi tritalo.

Mettilo a rosolare in una casseruola bassa con un filo d'olio, poi quando è ben rosolato, aggiungi i fagioli. Lasciali insaporire un paio di minuti.





2 Aggiungi la pasta e aggiungi tanta acqua quanta ne serve per coprire la pasta e lascia risottare. Durante la cottura aggiungi altra acqua al bisogno.

Intanto in una padella ampia, fai aprire le cozze già pulite, coprendole con un coperchio e lasciandole cuocere per un paio di minuti.





3 Taglia a cubetti grossolani un pomodoro maturo. Oppure puoi usare anche dei pelati.

Aggiungi il pomodoro alla pasta e mescola e scola le cozze e sgusciale.





4 Aggiungi l'acqua delle cozze alla pasta e continua la cottura.

Assaggia e correggi di sale e pepe.

Continua a cuocere e quando la pasta è cotta al punto giusto aggiungi un ciuffo di prezzemolo tritato.





5 Dai un'ultima mescolata alla pasta e fagioli con le cozze e impiatta.

