

PRIMI PIATTI

## Pici con salsa di pomodoro al forno e cozze

LUOGO: **Europa / Italia**

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



I **picci con salsa di pomodoro al forno** e cozze sono un primo dal carattere forte e deciso che piacerà di certo a chi ama i piatti insoliti e accattivanti. Un sugo molto particolare per condire i picci che sono una specie di spaghettoni: la cottura in forno dei pomodori con le erbe aromatiche li rende particolarmente profumati, l'abbinamento con le cozze dona freschezza al piatto. Da provare. Se cercate altri piatti con questi deliziosi mitili, provate anche a fare la gustosa [impepata!](#)

### INGREDIENTI

PICCI FRESCI 400 gr  
POMODORI SAN MARZANO 500 gr  
COZZE 1 kg  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
TIMO 1 rametto  
MAGGIORANA 1 rametto  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE BIANCO

## PREPARAZIONE

- 1 Per fare i picci con salsa di pomodoro al forno, innanzitutto lavate i pomodori, tagliateli a metà e disponeteli su una teglia da forno, condite con sale, erbe aromatiche e uno spicchio d'aglio tritati. Spolverate con una macinata di pepe bianco, condite con un filo d'olio e cuocete in forno per un'ora e mezza a 150°C.



- 2 In una casseruola aprite le cozze con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio schiacciato, una volta cotti i pomodori, passateli al passatutto.



- 3 Trasferiteli in una padella con l'acqua di cottura delle cozze precedentemente filtrata e le

cozze.



**4** Lasciare sobbollire per cinque minuti a fiamma dolce.

A parte lessate i picci al dente, conditeli con la salsa lontano dal fuoco e serviteli in tavola ancora bollenti.



## CONSIGLIO

**Potrei usare anche i pomodori tondi?**

Si vanno bene anche quelli tondi.

**Al posto dei picci, cosa posso usare?**

Puoi utilizzare anche gli spaghetti.