

PRIMI PIATTI

Reginette alle cozze con pesto e patate

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

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



INGREDIENTI

1 kg di cozze
180 g di pasta reginette
1 patata
6 rametti di basilico
40 g di pinoli
1/2 bicchiere di olio
1 spicchio d'aglio
vino bianco
sale.

PREPARAZIONE



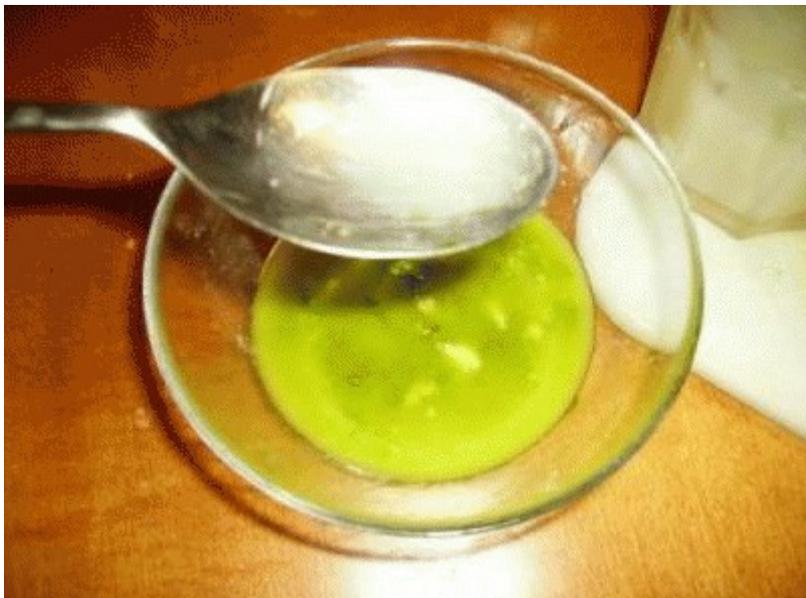
2 Pulire le cozze e bollirle in poca acqua nel fondo della pentola.



3 Una volta aperte scolarle e conservare l'acquetta, sguusciarle e tenere da parte.



- 4 Preparare il pesto frullando o, meglio, pestando, le foglie di basilico, la metà dei pinoli, un pizzico di sale, poi aggiungere l'olio.



5 Bollire la patata tagliata a cubetti per 10 minuti finché sia morbida.



6 Cuocere la pasta. Nel frattempo in una padella mettere poco olio e 3 cucchiari del pesto, aggiungere le cozze e sfumare col vino.



7 Poi aggiungerele patate.



8 Infine versare sopra tutto il pesto e gli altri pinoli interi.



9 Versare la pasta nella padella e condirla a fuoco spento.



Per 2 persone.

NOTE