

PRIMI PIATTI

Spaghetti alle cozze

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SPAGHETTI 500 gr

COZZE 600 gr

POMODORI 500 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 mazzetto

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

facoltativo - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

Gli [spaghetti con le vongole](#) e gli [spaghetti alle cozze](#) sono tra i primi piatti a base di frutti di mare più conosciuti ed apprezzati in Italia e nel mondo! Caldi e fumanti sono perfetti per un pranzo o una cena tra amici! Volete sapere come cucinarli al meglio? Seguite i nostri consigli e provate la nostra ricetta!

Provate questa ricetta con le cozze e se vi piacciono tanto, qui altre idee:

[cozze in barchetta](#)

[cozze alla marinara](#)

[cozze ai porri](#)

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa, in una padella con dell'olio fate aprire le cozze con una manciata di prezzemolo tritato ed uno spicchio d'aglio.



- 2 Una volta aperte, rimuovete i molluschi dal guscio, lasciando le più belle nel guscio come decorazione e metteteli da parte.

Filtrate il fondo di cottura.



- 3 In un'altra padella, fate rosolare nell'olio caldo uno spicchio d'aglio e il peperoncino e, quando l'aglio inizia a prendere colore, unite i pomodorini.





4 Nel frattempo fate lessare gli spaghetti in abbondante acqua salata bollente.



5 Dopo qualche minuto dall'aggiunta dei pomodorini, unite anche li frutti di mare messi da parte.



- 6 Lasciate cuocere per un paio di minuti a fiamma alta mescolando in modo tale che le cozze s'insaporiscano bene; regolate di sale.

Scolate gli spaghetti e conditeli con il sugo appena realizzato, aggiungendo il prezzemolo tritato.





- 7** Servite gli spaghetti alle cozze aggiungendo i molluschi con il guscio messi da parte e un filo d'olio a crudo.



CONSIGLI

Come faccio a pulire bene le cozze?

Devi raschiarle una alla volta con una retina metallica sotto un filo di acqua, in modo che sia sciacchino anche bene.

Si deve eliminare la barba?

Sì, la barba o bisso va eliminato prima della cottura.

Posso utilizzare della pasta corta?

In genere con le cozze si usano spaghetti o linguine ma sono molto versatili, quindi via libera alla fantasia.

Quanto tempo si conserva questa pasta?

Essendo dei mitili sono molto vulnerabili quindi ne scongiuro la conservazione

Mi piace moltissimo questo piatto, mi daresti altre ricette simili?

Certo, prova i [tubettini con le cozze](#) e le [pennette cozze e pecorino](#)