

PRIMI PIATTI

Spaghetti chi cuzzuli niuri i Ganzirri

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

80 cozze nere già pulite
10 cucchiai di olio extravergine di oliva
1 spicchio di aglio
poco prezzemolo
8 pomodori
4 acciughe sotto sale
16 olive nere
4 cipollotti freschi
360 g di spaghetti.

PREPARAZIONE

1 Fate aprire a secco in padella le cozze.



2 Toglietele dal guscio e mettetete in una ciotola con la loro acqua filtrata, 4 cucchiari di olio, l'aglio ed il prezzemolo.



3 Denocciate le olive e pelate i pomodori privandoli dei semi.



4 Tritare i cipollotti.

In una padella fate soffriggere nell'olio i cipollotti unendo anche le acciughe.



5 Poi unite il pomodoro e le olive e fate restringere.



6 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.

Passate la salsa in una padella che possa comodamente ospitare gli spaghetti.



7 Scolate gli spaghetti al dente ed uniteli alla salsa.



8 Ripassateli in padella unendo le cozze.



9 Servite ben calde.

