

PRIMI PIATTI

Spaghetti coi moscioli anconetani

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Spaghetti coi moscioli anconetani, ovvero spaghetti con le cozze. Kriss86, ci assicura d'aver pescato di persona le cozze e da buona anconetana ci spiega come utilizzarle per una pasta da leccarsi i baffi!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

COZZE

POMODORI

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREZZEMOLO

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

1 In una padella ho messo a soffriggere 3 spicchietti di aglio.



2 Taglio i pomodorini a pezzetti.



3 Li metto in padella a cuocere.



4 Aggiusto di sale e lascio cuocere.



5 Quando si asciuga sfumo con il vino bianco.



6 Lascio rapprendere e infine aggiungo il prezzemolo.



7 Butto la pasta.

rapprend



8 La manteco con il sugo e una grattattina di pepe.