

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](#)



## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

COZZE

POMODORI

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREZZEMOLO

SALE

PEPE

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!

## PREPARAZIONE

**1** In una padella ho messo a soffriggere 3 spicchi 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.