

PRIMI PIATTI

Spaghetti con le cozze e i pelati

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

COZZE 1 kg

POMODORO PELATO 500 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 mazzetto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

Spaghetti con le cozze e i pelati, davvero un primo saporito e facilissimo da preparare. Vedrete che soddisfazione: poca fatica, ma tanto gusto! Un piatto perfetto per una cena tra amici, o magari un pranzo domenicale. Abbinateci un buon vino e il gioco è fatto! Se avete poi voglia di abbinarci un buon secondo di pesce vi invitiamo a provare anche gli spiedini di [gamberi al lime](#), ottimi davvero!

PREPARAZIONE

1 Per fare un buon piatto di spaghetti con le cozze e i pelati, pulite e lavate i mitili, infine sciacquatele più volte finché l'acqua non resti limpida.

Ponetele in un tegame senz'acqua, coprite e fate aprire i molluschi a fuoco vivace poi toglieteli dal fuoco.



2 Sgusciate le cozze lasciandone qualcuna intera da aggiungere al piatto finito, filtrate il sughetto di cottura attraverso un colino a trama molto fitta e tenetela da parte.





- 3 In una padella fate rosolare l'aglio con l'olio e, quando questo sarà biondo, eliminatelo e aggiungete i pomodori pelati o della passata.



- 4 Fate cuocere la salsa aggiungendo un po' di acqua dei molluschi, pepate e in ultimo, unite le cozze sgusciate.



- 5 Tenete ancora sul fuoco 2 o 3 minuti, profumate il sugo con una manciata di prezzemolo tritato e spegnete.



6 Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli e trasferiteli nella padella con il sugo alle cozze insieme alle cozze non sgusciate.

Saltate il tutto brevemente e servite gli spaghetti ancora ben caldi.

CONSIGLIO

Posso utilizzare anche altri tipi di formati di pasta?

Io ti consiglio sempre pasta lunga, al massimo linguine o bavette.

Potrei aggiungere anche delle vongole?

Sì però falle aprire in maniera separata e filtra il sugo fuoriuscito.

Ho comprato più cozze del necessario, cos'altro potrei farci?

Puoi realizzare anche la classica impepata che va sempre bene!