

PRIMI PIATTI

Spaghettoni "Benedetto Cavalieri" con cozze e pomodoro datterino fresco

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

SPAGHETTONI "Benedetto Cavalieri" -
400 gr
COZZE 2 kg
POMODORINI DATTERINI 650 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
VINO BIANCO 1 bicchiere
PREZZEMOLO 1 mazzetto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa pulite bene le cozze da ogni tipo di sporcizia, mi raccomando di eseguire

con attenzione questa operazione prima di mangiarle. Grattate la superficie del guscio con un coltello seghettato eliminando tutti i cirripedi, e principalmente strappando la barba o bisso dall'interno del guscio. Ricordatevi di escludere tutte le cozze dal guscio danneggiato ed eliminate quelle troppo pesanti in quanto potrebbero contenere la sabbia. Terminate la pulizia, pulendole bene sotto l'acqua corrente con una spugnetta di acciaio. Mettete a scaldare dell'olio in un tegame molto largo insieme ad uno spicchio d'aglio, una volta caldo buttateci le cozze, un pugno di prezzemolo tritato e fateli andare a fuoco alto finché non si aprono, sfumandole infine con un bicchiere di vino bianco.

Una volta aperte, lasciatele raffreddare; lavate i pomodori, incidete una croce con un coltello nella parte inferiore e sbollentateli per alcuni minuti finché vedete che la buccia non si stacca, scolateli, spellateli e tagliateli grossolanamente.

In un tegame mettete a scaldare dell'olio ed una volta caldo mettete uno spicchio d'aglio, appena vedete che si colora leggermente toglietelo e versateci i pomodori, salate e fateli andare fuoco dolce per circa 25 minuti facendo ridurre molto bene il sugo.

Sgusciate le cozze, lasciatene qualcuna con la conchiglia che userete come decorazione, filtrate dalla sabbia, con l'aiuto di un tovagliolo bagnato, il succo di cottura delle cozze ripetete l'operazione finché il tovagliolo non risulta pulito.

Mettete a bollire dell'acqua leggermente salata in un tegame e cuocete gli spaghetti, quando sono ancora al dente scolateli e fateli finire di cuocere nel sugo di cottura delle cozze, un minuto prima di spegnere la pasta aggiungete i pomodori ed una volta tolta la pasta dal fuoco una manciata di prezzemolo finemente tritato.

Impiattate gli spaghetti aggiungendo le cozze con la conchiglia e serviteli ben caldi...buon appetito!