

PRIMI PIATTI

Strozzapreti alle cozze

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 25 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di cozze fresche
600 g di strozzapreti freschi
4 cucchiari di olio extravergine di oliva
1 spicchio di aglio
poco prezzemolo
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Pulite le cozze togliendo anche il bisso.



3 Mettetele in una pentola coprite e fate aprire le cozze.

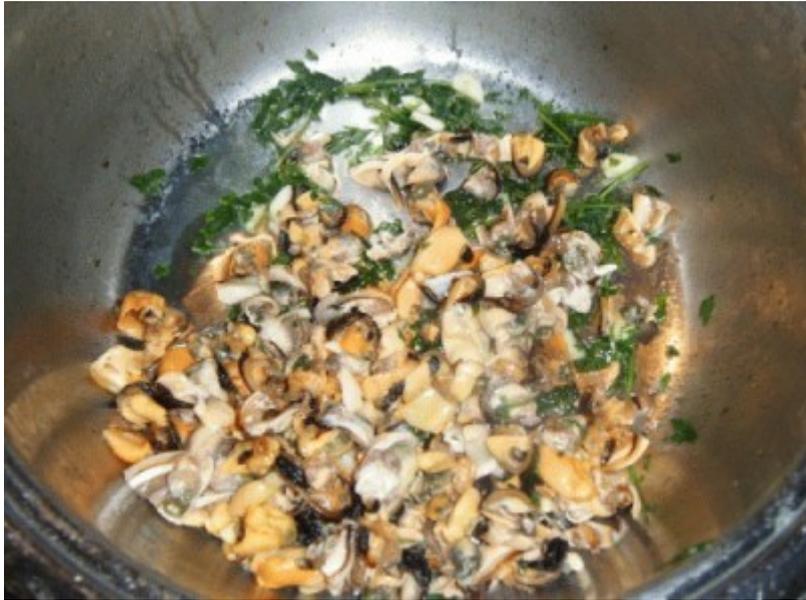


4 Tagliare le cozze a pezzettini.



5 Tritare il prezzemolo.

In una padella mettete l'olio, l'aglio il prezzemolo e poca acqua di cottura delle cozze e fate soffriggere.



6 In una pentola fate bollire dell'acqua salata e buttate la pasta, quando è al dente aggiungetela al condimento, mescolare e servire.

