

PRIMI PIATTI

Strozzapreti alle cozze

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di cozze fresche o congelate
olio
sale
pepe
aglio
prezzemolo
pasta fresca.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta:



2 Pulire le cozze.



3 Metterle in una pentola con coperchio e farle aprire.



4 Dopo che si sono aperte, tagliarle a pezzettini.



- 5 Soffriggerle, quindi, nell'olio, aglio, prezzemolo ed un po' d'acqua di cottura delle cozze stesse.



- 6 Aggiungere la pasta cotta e scolata, saltare il tutto in padella.

Ecco il piatto pronto.

