

PRIMI PIATTI

Tubettini alle cozze

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

TUBETTINI 400 gr

COZZE 1 kg

SPICCHIO DI AGLIO 1

POMODORI 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

La ricetta dei tubettini alle cozze è una di quelle ricche di gusto e sapore ma decisamente semplici da fare. In effetti non sempre si vede la pasta di piccolo formato in abbinamento a questi mitili, invece credeteci ci sta divinamente! Fare questo primo piatto è davvero facilissimo ed è perfetto per una cena tra amici magari d'estate, periodo questo sia le cozze che i pomodorini sono ricchi di profumo e sapore. Provate questa ricetta e se la amate in modo particolare, vi consigliamo di realizzare anche quest'altra ricetta: provatele a fare in [barchetta](#), sono ottime!

PREPARAZIONE

1 Pulite e fate aprire le cozze in una pentola senza condimento.



2 In una padella con un po' d'olio, fate soffriggere l'aglio, aggiungete i pomodori a pezzi, le cozze e lasciate insaporire per circa 10 minuti.





3 Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e trasferitela nella padella con il sugo.



4 Lasciate insaporire per un paio di minuti, quindi servite spolverando il piatto con del prezzemolo tritato.