

ZUPPE E MINESTRE

Zuppetta di cozze e capelli d'angelo al profumo di coriandolo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PER 6 PERSONE

3 Kg di cozze tarantine
2 pomodori San Marzano
1 scalogno
1 mazzetto di coriandolo
250 g Capelli d'angelo
olio extra vergine d'oliva
pepe bianco q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Tritare finemente uno scalogno e farlo inbiondire in un tegame capiente con tre cucchiari di olio extra vergine. Immergere i pomodori in acqua bollente per pochi minuti, togliere la pelle, il liquido e i semi, ricavare quindi dei filetti ed unirli al soffritto. Rosolare a fuoco moderato aggiungendo un pizzico di sale, togliere dal fuoco ed aggiungere le cozze alle quali sarà stato tolto il pelo di ancoraggio ed ogni eventuale residuo calcare dal guscio.

Portare il tegame sul fuoco vivace aggiungendo un bicchiere di vino bianco, coprire e cuocere sino a quando le valve saranno aperte e il mollusco sodo. Cuocere la pasta al dente.

- 2 Disporre al centro di ogni piatto un ciuffo di pasta intorno al quale saranno sistemate le cozze, aggiungere il loro brodetto, il coriandolo tritato grossolanamente e abbondante pepe bianco macinato al momento.