

PRIMI PIATTI

Cavatelli con le cozze

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

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

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I cavatelli con le cozze sono un [primo piatto](#) tipico della cucina pugliese, che unisce il sapore del mare con quello della pasta fresca fatta in casa. I cavatelli con le cozze sono una ricetta semplice e gustosa, che richiede pochi ingredienti, genuini, e una buona manualità, qualora volessi fare i cavatelli con le tue mani. Se non hai tempo o pazienza per fare la pasta in casa, non ti preoccupare, i cavatelli freschi ormai si trovano in ogni supermercato o gastronomia.

Anche noi, per la nostra ricetta con passo passo fotografico, abbiamo usato dei cavatelli freschi pronti. Seguici e cucina anche tu, in casa con le tue

mani, un buonissimo piatto di **cavatelli con le cozze** come da tradizione.

Ti piacciono le cozze e non perdi occasione per cucinarle? **Hai mai provato queste ricette?**

[Pasta e fagioli con le cozze](#)

[Zuppa di cozze](#)

[Gnocchi di pane con ceci e cozze](#)

[Zuppa di ceci con cozze, vongole e gamberetti](#)

[Pasta e ceci con le cozze](#)

INGREDIENTI

CAVATELLI freschi - 500 gr

COZZE 1 kg

POMODORINI 250 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

AGLIO 2 spicchi

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPERONCINO

PEPE

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per cucinare un buon piatto di cavatelli con le cozze, inizia dalla pulizia di queste ultime: pulisci le cozze dalle impurità esterne aiutandoti con un retino d'acciaio e un coltellino apposito. Elimina il bisso, ovvero la "barbetta" che fuoriesce dalle valve. In un tegame capiente, metti un filo d'olio extravergine di oliva, uno spicchio di aglio schiacciato, un pezzettino di peperoncino e qualche fogliolina di prezzemolo, accendi la fiamma abbastanza allegra e lascia soffriggere qualche secondo, poi aggiungi le cozze. Lascia cuocere fin quando non si apriranno tutte. Preleva le cozze e sgusciane una buona metà. Metti da parte anche il liquido delle cozze dopo averlo filtrato.



2 Nel tegame in cui hai cotto le cozze, metti un filo di olio, del prezzemolo tritato, uno spicchio di aglio, i pomodorini tagliati in 4 parti, una presa di sale e una spolverata di pepe.

Lascia che i pomodorini rilascino la loro acqua di vegetazione e si ammorbidiscano, infine prelevane metà e frullali.



3 Riempi una pentola di acqua e falla bollire, quando vedi le prime bolle abbassa il fuoco e buttaci un pugno di sale grosso, infine versa i cavatelli nell'acqua bollente salata e falli cuocere.

Nella padella del condimento, aggiungi le cozze ai pomodorini, i pomodorini frullati e il liquido rilasciato dalle cozze precedentemente filtrato. Lascia cuocere, a fiamma viva, ancora 5 minuti e aggiungi i cavatelli che scolerai molto al dente. Se necessario aggiungi un mestolo di acqua di cottura della pasta e mescola per mantecare cavatelli e sugo di cozze. Quando i cavatelli saranno ben mantecati, spegni il fuoco, spolverizza con altro prezzemolo tritato e un abbondante giro di buon olio extravergine di oliva. Servi caldo.



