

Pasta e ceci con le cozze

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



INGREDIENTI

PASTA CORTA formati misti - 200 gr

CECI già lessati - 500 gr

COZZE 800 gr

POMODORI maturi - 200 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

ROSMARINO

Amate la pasta e fagioli con le cozze, allora non dovete perdere la ricetta della pasta e ceci con le cozze! Un mix di sapori davvero sorprendente che vi conquisterà al primo assaggio.

Un primo piatto semplice e rustico, perfetto per un pranzo in famiglia.

PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare la pasta e ceci con le cozze, mettete a bagno i ceci la sera precedente in acqua. Il mattino seguente, scolateli dall'acqua e, cuoceteli in una pentola, a fuoco lento, insieme agli odori (rosmarino e aglio) e un pizzico di sale. In alternativa, se avete poco tempo a disposizione potete utilizzare anche i ceci in scatola.
- 2** Spazzolate e lavate bene le cozze, mettetele in una padella con un filo d'olio extravergine d'oliva, coprite e, a fuoco vivace fatele aprire. Una volta che le cozze si saranno aperte, toglietele dal guscio. Filtrate la loro acqua di cottura in maniera tale da eliminare l'eventuale sabbia; rimettete nuovamente nella loro acqua le cozze e, tenete da parte il tutto.
- 3** Preparate un trito fine con il prezzemolo, l'aglio e il rosmarino, se gradite aggiungete anche al trito un peperoncino piccante.
- 4** Mettete a soffriggere il trito in una padella dai bordi alti con un giro d'olio. Tagliate a metà i pomodorini, in quattro parti quelli più grandi e, aggiungeteli nella padella assieme al trito, fate prendere calore e, unite in padella anche i ceci. Versate all'interno della padella l'acqua filtrata delle cozze e portate a bollore.
- 5** In una pentola portate a bollore l'acqua, raggiunto il bollore salate l'acqua e, mettete a cuocere la pasta corta, decidete voi il tipo di pasta, potete utilizzare vari formati insieme, facendo attenzione ai tempi di cottura. Scolate la pasta almeno due minuti prima del termine di cottura, direttamente nella padella con il condimento, ultimate la cottura della pasta nella padella, se necessario aggiungete poca acqua di cottura della pasta.
- 6** A cottura ultimata, spegnete il fuoco e aggiungete in padella anche le cozze, fate insaporire bene il tutto, quindi impiattate aggiungete un trito di prezzemolo fresco e un filo di olio extravergine d'oliva e servite.