

ZUPPE E MINESTRE

Pasta e patate con le cozze

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Pasta e patate con le cozze: una variante molto saporita della classica [fagioli e cozze](#). In effetti forse la presenza delle patate la rende più delicata e gentile, e le cozze poi si sposano in maniera perfetta dando all'assaggio finale una bella spinta nel gusto.

Se non avete mai provato la pasta e patate con le cozze, questo è il momento di farlo.

Provate questa ricetta e vedrete che successo sulla vostra tavola!

INGREDIENTI

PASTA ditaloni o altro tipo a piacere - 300 gr
PATATE 600 gr
COZZE 500 gr
POMODORI PELATI frullati - 2 cucchiai da tavola
SPICCHI DI AGLIO 4
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6 cucchiai da tavola
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
facoltativo - 1
SALE se necessario -
ACQUA CALDA

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la pasta e patate con le cozze, occupatevi prima di tutto delle cozze. Sciacquatele bene sotto l'acqua corrente, eliminate il bisso e, con l'aiuto di una retina sfregate bene il guscio in maniera tale da eliminare il più possibile tutte le impurità presenti. Raccogliete le cozze in una scodella.



- 2 Versate in una padella un filo d'olio extravergine d'oliva, insieme a due spicchi d'aglio

lasciati in camicia. Aggiungete in padella i gambi del prezzemolo e, lasciate leggermente prendere calore.



- 3 Unite in padella le cozze, coprite e lasciate cuocere per 2 minuti, in maniera tale da farle aprire.



- 4 Trascorso il tempo indicato, lasciate intiepidire le cozze, quindi eliminate il guscio e, raccoglietele all'interno di un recipiente, assieme al liquido di cottura filtrato, tenete da parte.





- 5** Proseguite con la preparazione degli altri ingredienti: tritate finemente il prezzemolo insieme a gli spicchi d'aglio (decide voi se mettere uno o più spicchi d'aglio). Versate all'interno di una casseruola dai bordi alti, un giro d'olio extravergine d'oliva, lasciate scaldare e, unite all'olio caldo, il trito appena preparato di prezzemolo e aglio.

Aromatizzate il trito, se gradite, con un peperoncino rosso piccante tagliato a pezzi.





- 6** Pelate le patate e tagliatele a pezzi abbastanza piccoli e, il più possibile di dimensioni uguali, in maniera tale da garantire una cottura omogenea.

Unite le patate nella casseruola con il trito, insieme a 2 cucchiaini di pomodori pelati frullati, o più semplicemente con della passata di pomodoro e, lasciate insaporire bene. A questo punto aggiungete nella casseruola, una parte del liquido di cottura delle cozze filtrato, coprite e lasciate cuocere per circa 15 minuti.





7 Trascorso il tempo indicato, incorporate alle patate tanta acqua calda, quanta necessaria,

per la cottura della pasta. Lasciate prendere il bollore e, mette a cuocere nella casseruola insieme alle patate, la pasta (decidete voi il formato di pasta corta da utilizzare) e, lasciate cuocere.



- 8 All'incirca 3-4 minuti prima del termine di cottura della pasta, spegnete il fuoco e, aggiungete alla minestrone le cozze, insieme al liquido filtrato. Mescolate, in maniera tale da fare insaporire bene il tutto.



9 Coprite e fate riposare la pasta e patate con le cozze per circa 5 minuti.

Servite calda con un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo.



