

PRIMI PIATTI

Spaghetti con cozze e salsa di pane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Spaghetti con cozze e salasa di pane.

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
COZZE 800 gr
PANE TOSTATO 3 fette
POMODORI CILIEGINI 160 gr
VINO BIANCO ½ bicchieri
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare gli Spaghetti con cozze e salsa di pane iniziate pulendo le cozze con un raschino e rimuovete il filamento anche detto bisso. Ponetele quindi in un tegame con un filo di olio, alzate la fiamma e coprite con un coperchio, lasciate cuocere fino a che i

mitili risultano completamente aperti, occorreranno pochi minuti. Rimuovete le valve e filtrate il liquido ottenuto in cottura. Fate rosolare leggermente in poco olio mezzo spicchio di aglio privato dell'anima, metà peperoncino affettato e i gambi del prezzemolo. Aggiungete i pomodorini tagliati a metà e dopo pochi minuti unite un mestolo abbondante di sughetto ottenuto dall'apertura delle cozze, assaggiate il sughetto e valutate se diluirlo con acqua se troppo salato o al contrario regolare di sale le preparazioni, unite quindi 2 piccole fette di pane tostato spezzettate, fatele inumidire bene a fuoco basso. Rimuovete l'aglio e i gambi di prezzemolo, trasferite in un bicchiere adatto e frullate il tutto, dovrete ottenere una salsa di media densità, morbida ma comunque stabile, regolatevi aggiungendo poco liquido o viceversa ancora pane. Mettete a lessare la pasta in abbondante acqua salata e nel mentre in una padella capiente rosolate leggermente in poco olio l'aglio e il peperoncino rimasti, unite il liquido delle cozze e del prezzemolo tritato, scolate la pasta molto al dente e terminate la cottura in padella nel sughetto aggiungendo se necessario acqua calda neutra per non eccedere nella sapidità, unite i frutti di mare tenuti da parte e saltate rapidamente il tutto. Formate un letto di salsa di pane su cui adagierete la pasta, completate con qualche briciola di pane tostato avanzato e del prezzemolo tritato.