

PRIMI PIATTI

Spaghettoni con cozze e pomodorini

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Gli spaghettoni con cozze e pomodorini sono un **primo piatto di mare** facile e gustoso, che si prepara con pochi e semplici ingredienti per un risultato magnifico e scenografico. Gli spaghettoni con cozze e pomodorini sono ricetta tipica della cucina mediterranea, che unisce il sapore delle cozze, dei pomodorini e dell'aglio, con la golosità degli spaghettoni, una pasta lunga e spessa, ideale per essere avvolta nel sugo.

Gli spaghettoni con cozze e pomodorini sono un **piatto ideale per le occasioni speciali**, come le feste di fine anno o le **cene** in compagnia, ma anche per un **pranzo veloce e sfizioso**, non esiste stagione che non sia adatta a questo spettacolare piatto di pasta

, segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinarli anche tu, in modo semplice e perfetto.

Se ami i [primi piatti di mare](#), prova anche queste ricette, sono tutte buonissime!

[Lasagne cupcake al salmone](#)

[Cavatelli con le cozze](#)

[Spaghetti con acciughe, mollica e capperi](#)

[Spaghetti vongole e gamberetti](#)

[Spaghetti allo scoglio](#)

INGREDIENTI

COZZE 1 kg

POMODORINI DATTERINI 250 gr

SPAGHETTONI 350 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

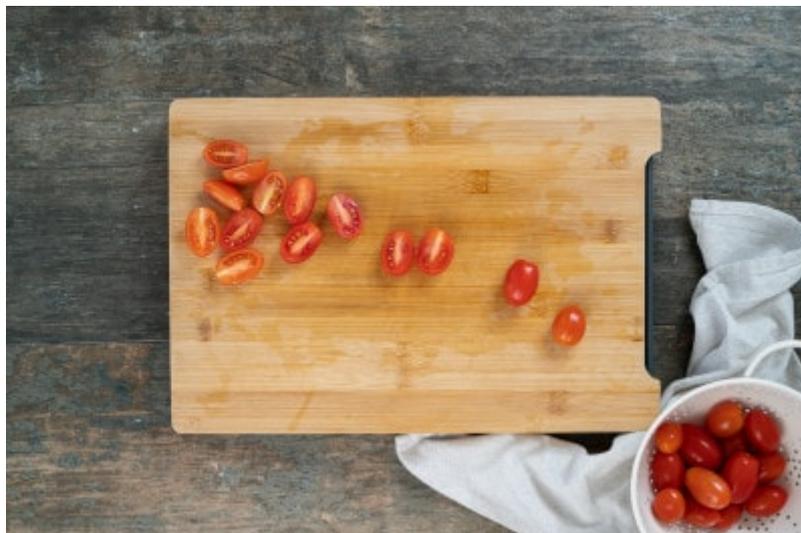
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREZZEMOLO

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare gli spaghetti con cozze e pomodorini, per prima cosa lava i pomodorini e tagliali a metà. In una padella rosola uno spicchio d'aglio in tre cucchiaini di olio.

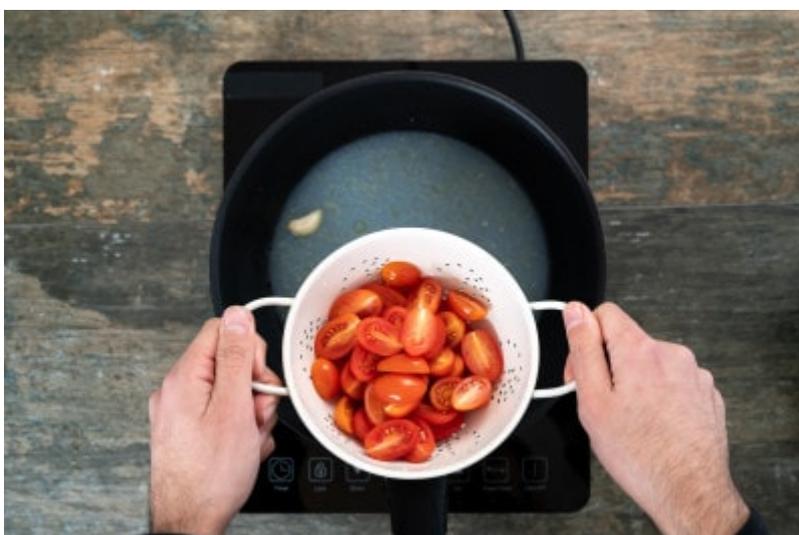




2 Aggiungi anche le cozze pulite. Chiudi con coperchio e cuoci per 5 minuti circa, finché le cozze non si saranno aperte. Togli le cozze dalla padella, sgusciale e mettile da parte.



- 3 Porta a bollore l'acqua per la pasta e cuoci gli spaghetti al dente. Nel frattempo aggiungi i pomodorini al sugo delle cozze e cuocila per 10 minuti circa.



- 4 Trascorsi i 10 minuti, versa le cozze sguosciate e mescola per insaporire.



- 5** Un paio di minuti prima della fine della cottura della pasta, trasferisci gli spaghetti nella padella con i pomodorini, aggiungi il prezzemolo e le cozze e fai risottare la pasta per 2 minuti. Servi gli spaghetti con cozze e pomodorini ben caldi.





CONSERVAZIONE

Consigliamo di consumare subito gli spaghetti con cozze e pomodorini.

CONSIGLIO

Se ami i sapori piccanti aggiungi anche qualche rondella di peperoncino fresco prima di servire.