

PRIMI PIATTI

Strozzapreti con le cozze

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

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



Gli **strozzapreti con le cozze** sono una **ricetta** della **tradizione marinara italiana**, tipica del centro Italia. Le **cozze** sono un mollusco **perfetto da cucinare in abbinamento alla pastasciutta**, ad esempio, a noi piacciono tantissimo i [cavatelli con le cozze](#).

Gli **strozzapreti** sono un formato di **pasta fresca** che **si sposa benissimo con i frutti di mare**, la loro forma a spirale, infatti è perfetta per raccogliere il sughetto dal piatto, in alcune varianti puoi provare anche ad **aggiungere del pomodoro al sugo di cozze in padella** per gustare la versione rossa degli strozzapreti con le cozze.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico

per cucinare un delizioso piatto di strozzapreti con le cozze perfetto da portare in tavola tra la gioia dei commensali!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Bigoli in salsa](#)

[Spaghettoni cozze e pomodorini](#)

[Lasagne al salmone](#)

[Risotto al nero di seppia](#)

[Spaghetti con le vongole](#)

INGREDIENTI

PASTA FRESCA O FATTA IN CASA tipo

strozzapreti - 400 gr

COZZE 1 kg

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE FINO

PEPE

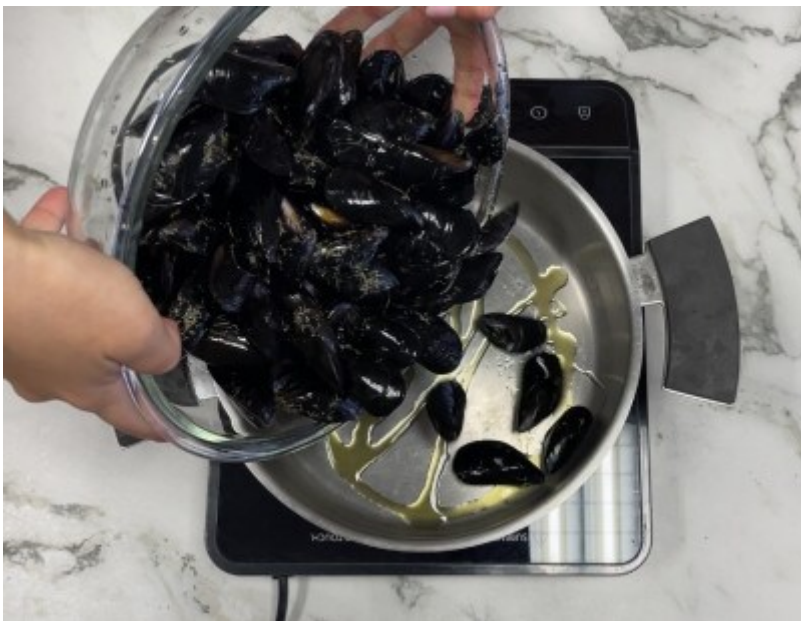
AGLIO

PREZZEMOLO

PREPARAZIONE

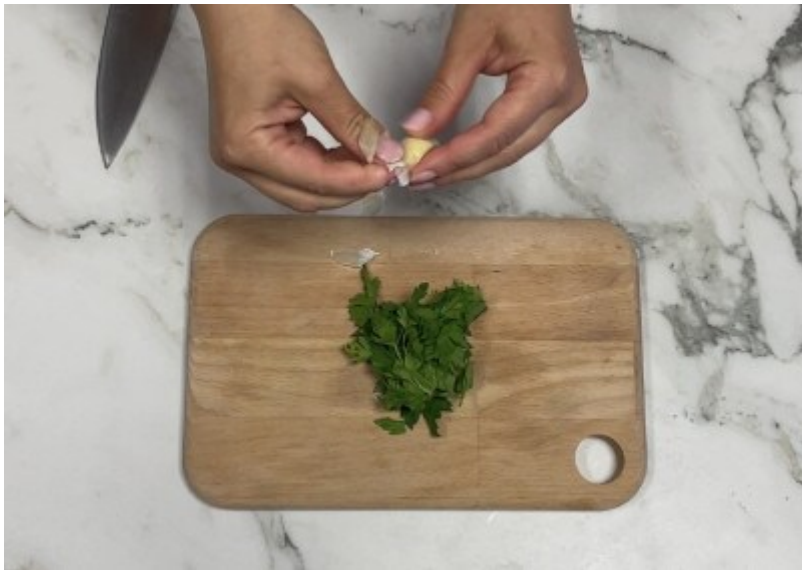
1 La prima operazione da fare per cucinare un buon piatto di strozzapreti con le cozze, è prendere le cozze fresche a cui avrai già pulito i gusci (o te li sarai fatti pulire dal pescivendolo) e metterle in un tegame dai bordi alti, con un filo di olio extravergine di oliva.

Copri la pentola con il suo coperchio e accendi il fuoco sotto al tegame, fai scaldare fino a quando le cozze non si saranno aperte. Terminata questa operazione, elimina le cozze che sono rimaste chiuse ed elimina il guscio ai 3/4 delle altre.





2 Lava il prezzemolo, sbuccia l'aglio e trita tutto su un tagliere con un coltello affilato. Nota bene, negli ingredienti non ti abbiamo dato le dosi precise di aglio e prezzemolo, proprio perché li puoi gestire secondo il tuo gusto.





3 Prendi una larga padella antiaderente e versaci un filo di olio extravergine di oliva, fai scaldare e aggiungi le cozze senza guscio, fai insaporire un paio di minuti, mescolando con un cucchiaino e poi aggiungi le cozze con il guscio e il trito di prezzemolo e aglio. Aggiusta di sale e pepe e fai cuocere per pochissimi minuti, basta giusto il tempo di insaporire il sughetto di cozze.







4 Riempi una pentola di acqua e portala a bollire, quando inizierai a vedere le prime bolle, abbassa la fiamma e sala l'acqua con un pugno di sale, meglio se grosso. Alza di nuovo il fornello e cuoci gli strozzapreti nell'acqua bollente, per 5 minuti o per il tempo indicato sulla confezione.

Quando gli strozzapreti sono cotti, scolali con uno scolapasta e mettili nella padella con il condimento, accendi la fiamma sotto alla padella e mescola per un minuto prima di impiattare e servire.



