

PRIMI PIATTI

## Caserecce cime di rapa e cozze

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [12 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

CASERECCE 400 gr

CIME DI RAPA 2 mazzi

COZZE 500 gr

SPICCHIO DI AGLIO 3

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

SALE

Le caserecce con cime di rapa e cozze, sono un primo piatto invitante e gustoso. Il gusto delle cime di rapa si sposa benissimo con la salinità delle cozze, un po' di peperoncino darà una marcia in più al piatto!

Questo è senz'altro un piatto di pasta molto buono e particolare ma se amate questi mitili e volete rimanere sul classico per voi ecco un'altra proposta:

[pasta cozze e mollica!](#)

Se invece preferite le note affumicate vi consigliamo le [orecchiette con cime di rapa e pancetta!](#)

# PREPARAZIONE

**1** Pulite e lavate le cime di rapa.

Mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua debitamente salata e, quando l'acqua spiccherà bollore, tuffatevi le cime di rapa e la pasta; questi due ingredienti cuoceranno insieme.



**2** Scaldate un giro d'olio in una casseruola e versatevi le cozze, coprite con un coperchio e lasciate che si aprano.

Una volta aperte, rimuovete la maggior parte dei molluschi dal guscio, quelle che vi rimangono, che dovranno essere anche le più polpose, lasciatele attaccate a metà valva rimuovendo solo la parte del guscio vuota.



**3** Filtrate il fondo di cottura delle cozze attraverso un colino a maglie molto fitte.



- 4 Scaldate un giro d'olio in una padella di ferro e fatevi soffriggere l'aglio affettato finemente.



- 5 Quando l'olio inizia a sfrigolare, unite alla padella tutte le cozze, quelle senza e quelle con il guscio, abbassate il fuoco e lasciate insaporire.



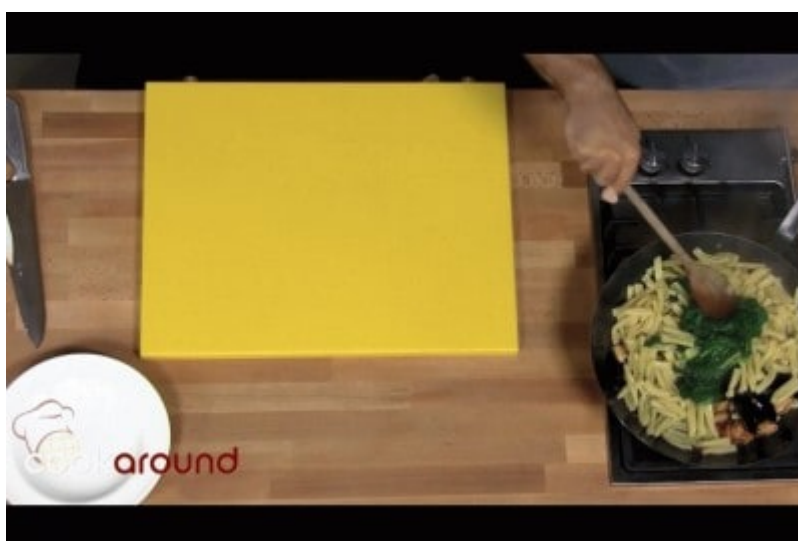
- 6 Nel frattempo rimuovete i semi dal peperoncino e tagliatelo in pezzettini, quindi unitelo alla padella con le cozze.



- 7 Abbassate il fuoco e bagnate la preparazione con il fondo di cottura delle cozze precedentemente filtrato.



8 Scolate la pasta con le cime di rapa e trasferite il tutto nella padella con le cozze.



9 Lasciate insaporire per qualche secondo sul fuoco vivace e servite immediatamente in tavola.



## NOTE

Le caserecce sono un formato di pasta diffuso in tutto il centro-sud e si presentano con una caratteristica forma ripiegata su sé stessa. Per la loro caratteristica porosa sono adatte ad essere servite con il sugo. Le cozze sono presenti tutto l'anno sul mercato ma il periodo migliore per gustarle è quello che va da maggio ad agosto. In Italia siamo grandi produttori di cozze ma la richiesta di questo pregiato mollusco è tale che il nostro Paese ne permette l'importazione dall'estero.