

PRIMI PIATTI

Cavatelli con cozze vongole e rucola

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **cavatelli con cozze vongole** e rucola sono una ricetta che non dovete assolutamente perdere. La sua realizzazione è facile, ma essendo un piatto molto scenografico vi permetterà di fare una gran bella figura con amici e parenti che di certo gradiranno. Accertatevi di acquistare mitili freschi e controllati, perché la parte più complicata è proprio quella! Per il resto la sua realizzazione è talmente semplice che diverrà un asso nella manica. Provate questa versione e fateci sapere se vi è piaciuta!

Se amate la pasta con i frutti di mare poi una volta realizzata questa, preparate anche le linguine alle cozze: un classico che non tramonta mai!

INGREDIENTI

400 g di cavatelli freschi

500 g di cozze

500 g di vongole

1 mazzetto di vongole

1 grappolo di pomodorini

un ciuffo di prezzemolo

2 spicchi d'aglio

1/2 bicchiere di vino bianco

olio d'oliva

sale.

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta dei cavatelli con cozze vongole e rucola, intanto che l'acqua bolle prendete una padella, versate le vongole, aggiungete un goccio di vino e mettete sulla fiamma.

Man mano che si aprono, toglietele controllando che non ce ne sia qualcuna con la sabbia.

Versate il loro liquido di cottura filtrato e nella stessa padella versate le cozze procedendo allo stesso modo delle vongole.

Sgusciare sia le vongole che le cozze lasciandone un po' per la decorazione del piatto.



2 E' importante lasciarle nel loro liquido finchè si prepara il sughetto altrimenti si asciugano.

Usando la stessa padella, verso un po' di più di un filo d'olio, unisco due spicchi d'aglio tritati finemente e un po' di prezzemolo anche lui tritato e faccio appassire.

Aggiungo i pomodorini tagliati a cubetti e mescolo.



3 Poi aggiungo cozze e vongole sgusciate ancora un goccio di vino e lascio sfumare.



4 Nel frattempo avrete cotto i cavatelli, scolateli nella padella e fateli saltare per qualche minuto finchè assorbono il sughetto ma senza farli asciugare troppo.



5 A questo punto spolverate con del prezzemolo ed impiattare decorando con rucola cozze e vongole tenute da parte.





CONSIGLIO

Vorrei aggiungere anche delle capesante, può essere una buona idea?

Sì, falle aprire in una pentola da parte poiché di certo hanno un tempo di cottura diverso dagli altri.

Posso utilizzare anche altri formati di pasta?

Certo! Questo sugo sta benissimo con la pasta fresca, ma se tu non l'avessi puoi tranquillamente usare uno spaghetti o dei fusilli.

Posso preparare prima il sugo?

Te lo sconsiglio perché una volta aperti i molluschi si induriscono parecchio quando si raffreddano.