

PRIMI PIATTI

Cavatelli fagioli e cozze

di: *Fragole e panna*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

CAVATELLI 400 gr
COZZE 600 gr
FAGIOLI 400 gr
POMODORI CILIEGINI 250 gr
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

PREPARAZIONE

- 1 La prima cosa da fare è mettere i fagioli in ammollo in acqua fredda per una notte intera (almeno 12 ore), poi sciacquarli sotto l'acqua corrente. Mettere i fagioli in una pentola con l'aglio e lessarli per un paio di ore (se avete la pentola a pressione accorcerete i tempi).

Nel frattempo pulire bene le cozze e togliere tutte le barbe facendo molta attenzione. Sbucciare la cipolla e tagliarla a fettine sottili, poi soffriggerla insieme all'aglio in una padella antiaderente con qualche cucchiaio di olio extravergine di oliva. Eliminare l'aglio e aggiungere il sale e i pomodori.

Prendere una padella e mettere un po' di olio e farlo scaldare, poi aggiungere le cozze e farle aprire a fuoco vivace per 3 - 4 minuti. Le cozze che saranno rimaste chiuse si possono gettare via.

Quando la salsa con i pomodori sarà cotta, aggiungere i fagioli, mescolare bene e poi unire le cozze senza valve, cuocere insieme per 10 minuti. Aggiustare di sale ed aggiungere il peperoncino. Nel frattempo lessare i cavatelli in abbondante acqua salata, scolarli al dente e versarli nella padella con il sugo, cuocere tutto insieme per qualche minuto per amalgamare i sapori. Servire caldi.