

PRIMI PIATTI

# Ditali con peperoni e cozze

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **35 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Ditali con peperoni e cozze: un piatto molto colorato e saporito. Le cozze si sposano bene con il peperone, il formato della pasta può sembrare una scelta particolare ma l'insieme risulta delizioso!

## INGREDIENTI

DITALI 400 gr  
COZZE 1 kg  
PEPERONI ROSSI 1  
PEPERONI GIALLI 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6  
cucchiari da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
BASILICO 5 foglie  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Lavate i peperoni, rimuovete i semi e i filamenti bianchi e tagliateli a dadini.

Pulite le cozze togliendo la barbetta e raschiando i gusci più sporchi.

In una padella fate scaldare 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva con uno spicchio d'aglio schiacciato.

Non appena l'aglio inizia a sfrigolare, unite alla padella i peperoni tagliati a dadini e le foglie di basilico; salate leggermente e lasciate arrostitire i peperoni a fiamma vivace.



**2** In un'altra padella fate scaldare gli ultimi due cucchiaini d'olio extravergine d'oliva con lo spicchio d'aglio rimasto.

Quando l'olio avrà preso calore, unite alla padella le cozze, incoperchiate il tegame e lasciate che si aprano.



- 3 Rimuovete le cozze dalla padella e sgusciatele lasciandone giusto qualcuna con il guscio per la decorazione finale del piatto.

Nel frattempo lessate i tubetti in abbondante acqua salata.

Unite le cozze sgusciate al sugo di peperoni e spadellate il tutto in modo tale che gli ingredienti s'insaporiscano.



- 4 Scolate i tubetti al dente e trasferiteli nella padella con il sugo di peperoni e cozze.



5 Impiattate la pasta ancora ben calda e decorate ciascun piatto con delle cozze con il guscio ed una spolverata di prezzemolo fresco tritato.