

PRIMI PIATTI

# Linguine alle cozze

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [12 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Le **linguine alle cozze** sono spesso uno dei cavalli di battaglia dei migliori ristoranti di pesce italiani. E' un piatto velocissimo: la preparazione più lunga è richiesta solo dalla pulitura delle cozze.

Il sughetto si prepara nel tempo di cottura della pasta, e le linguine alle cozze sono servite! Volete abbinare a questo piatto un secondo che non sfiguri? Vi consigliamo allora gli spiedini di [calamari al forno](#), davvero favolosi!

Le linguine con le cozze sono un primo piatto davvero eccellente, di quelli che si preparano con poco e fanno fare sempre bella figura. Se amate i piatti semplici e veloci ecco allora per voi altre

ricette con le linguine:

[Linguine alla campagnola](#)

[Linguine alla crema di peperoni](#)

[Linguine ai pomodori secchi](#)

[Linguine alla crema di verza e pancetta](#)

[Linguine con mazzancolle](#)

## INGREDIENTI

LINGUINE 400 gr

COZZE 1 kg

POMODORI PELATI IN SCATOLA 8

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Per fare le linguine con le cozze, mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua adeguatamente salata.

Pulite le cozze rimuovendo la "barbetta" che fuoriesce dal guscio e raschiando con una spugnetta in ferro o un coltellino le eventuali impurità presenti sul guscio.

Preparate un trito grossolano di prezzemolo e aglio e mettetelo a soffriggere in padella con un abbondante giro d'olio extravergine d'oliva.

Il soffritto in padella inizierà a sfrigolare e a sprigionare i propri aromi, è il momento di unire le cozze.

In pochi minuti le cozze saranno aperte.

A questo punto spegnete il fuoco e sgusciate le cozze.

Filtrate l'acqua di cottura e coprite le cozze filtrate.





**2** In una padella versate dlel'olio e aggiungete l'aglio e del prezzemolo tritato.

Fate prendere calore ed aggiungete un peperoncino fresco, se volte, e fate sfrigolare per 1 minuto.

Aggiungete il pomodoro pelato schiacciato e fate cuocere per 2-3 minuti.

Aggiungete un po' di acqua di cottura delle cozze.





**3** In abbondante acqua salata cuocete le linguine.





4 Nel frattempo aggiungete le cozze al sughetto e regolate di sale.



5 Scolate la pasta piuttosto al dente e trasferitela direttamente nella padella con il condimento di cozze.



6 Servite le linguine alle cozze ultimando i piatti con una spolverata di prezzemolo tritato e un po' di peperoncino frsco.







## NOTE

### **Come sono nate le linguine?**

Le linguine sono un tipo di pasta originario di Genova e appartengono alla stessa tipologia lunga delle trenette e delle bavette. Si distinguono dagli spaghetti, che hanno spessore circolare, per essere invece completamente piatte. Questo tipo di pasta si presta benissimo per sua porosità, ad essere accompagnato da sughi corposi e condimenti di carne e pesce.