

PRIMI PIATTI

Pasta e fagioli con le cozze

di: *Marioboss55*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



La **pasta e fagioli con le cozze** è una tipica ricetta napoletana. Si tratta di un piatto dal sapore ricco e intenso; sicuramente non è un cibo leggero, quindi è preferibile servirlo a pranzo come piatto unico. Per prepararlo potete tranquillamente adoperare i fagioli già lessati in scatola e usare gli avanzi di pastache avete in casa, unendoli, per creare una sorta di pasta mista; ottima è anche la pasta in formato tubetti, perfetta per creare un delizioso connubio coi fagioli. I fagioli da utilizzare per questa ricetta sono invece i cannellini, bianchi e di forma allungata, sono ricchi di vitamine e di sali minerali.

Se amate come noi tanto le cozze, provate anche la ricetta per farle in [barchetta](#): buonissime!

INGREDIENTI

COZZE 1 kg

FAGIOLI CANNELLINI LESSI, 500 gr

POMODORINI

PANCETTA o di lardo di Colonnata -

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SEDANO

SALE

PEPE

PASTA in formato tubetti o pasta mista. -
250 gr

PREPARAZIONE

1 Per quanto riguarda le cozze, avevamo già visto nell'articolo riguardante [l'impepata](#), come pulirle e lavarle. Una volta effettuato il procedimento di pulizia, ponete le cozze in una padella, dove avrete fatto soffriggere in precedenza uno spicchio d'aglio in due cucchiai d'olio. Coprite la padella e alzate la fiamma. Attendete che le cozze si aprano, poi togliete i molluschi dalle valve e filtrate con cura il sugo prodotto dalle cozze; tenete questi ingredienti da parte.

In una pentola, lasciate soffriggere l'aglio in un po' d'olio. Non appena l'aglio diventa dorato aggiungete la pancetta ridotta a cubetti. A questo punto potete unire al tutto i fagioli già lessati. Fate insaporire leggermente i fagioli e poi aggiungete un po' d'acqua, in una quantità sufficiente a ricoprire interamente i fagioli. In seguito, unite al tutto i

pomodorini lavati e privati dei semini e il sedano tritato. Salate e pepate. Prendete adesso due mestoli colmi di fagioli, frullateli e poneteli da parte. Quando l'acqua bolle aggiungete il sugo filtrato delle cozze e la pasta.

Lasciate cuocere la pasta e, una volta terminata la cottura, unite al piatto la crema di fagioli. Mescolate con attenzione e aggiungete le cozze. Aggiungete ancora un po' di pepe e servite il piatto ben caldo.

CONSIGLIO