

ZUPPE E MINESTRE

Pasta e fagioli con le cozze

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **pasta e fagioli con le cozze** è un primo piatto perfetto per chi vuole cucinare un classico italiano ma con un tocco in più. È una ricetta della cucina tipica napoletana che prevede il connubio di legumi e frutti di mare.

La ricetta pasta e fagioli viene declinata in mille ed un modo in tutt'Italia e la versione con le cozze è davvero un buon modo per rendere questa ricetta ancora più ricca e golosa.

Ogni famiglia ha la sua ricetta di pasta fagioli e cozze, noi vi proponiamo la versione che ci è stata data da una nostra amica napoletana che ci ha svelato i suoi trucchi per cucinare le cozze al meglio. Pasta e fagioli con le cozze è davvero un piatto che esalta la cucina regionale...da provare e riprovare! Questo abbinamento è buono anche con la pasta lunga, provate anche gli spaghetti fagioli e cozze!

INGREDIENTI

DITALINI 200 gr
FAGIOLI già lessati (cannellini o borlotti) - 500 gr
COZZE 800 gr
POMODORI maturi - 200 gr
PEPERONCINI PICCANTI 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE

Preparazione

- 1 Spazzolate e lavate bene le cozze, mettetele in un tegame coperto su fuoco vivace e fatele aprire.



- 2 Toglietele dal guscio e mettetele da parte nella loro acqua, filtratela per eliminare la sabbia.





- 3** Preparate un battuto di prezzemolo ed aglio e pulite un peperoncino rimuovendone anche i semi (facoltativo).





- 4 In una casseruola dai bordi alti mettete a soffriggere il battuto, i pomodorini, il peperoncino e i fagioli.





- 5 Dopo aver fatto rosolare bene i fagioli, aggiungete il liquido di cottura delle cozze (filtrandolo nuovamente) e se dovesse essere necessario anche un po' di acqua e portate a bollore.



- 6** Nel frattempo avrete messo l'acqua a bollire per cuocere la pasta. Salate l'acqua e tuffateci la pasta e scolatela al dente (almeno un paio di minuti prima del termine della cottura).



- 7** Aggiungete la pasta ai fagioli e portate a cottura. A questo punto aggiungete le cozze e fate insaporire per pochi minuti a fiamma spenta.



8 Impiattate e aggiungete del prezzemolo fresco tritato e un bel giro d'olio extra vergine d'oliva.



Domande frequenti e curiosità