

PRIMI PIATTI

Spaghetti al sugo di cozze

di: *maestrale*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g di cozze surgelate
300 g di spaghetti
1 confezione di preparato per soffritto surgelato
1 latta di pelati
abbondante prezzemolo
qualche cucchiaino di olio d'oliva
sale
un pizzico di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 In una padella mettete 3 cucchiaini di olio ed il preparato per soffritto e fate soffriggere, aggiungete le cozze ancora surgelate, 2 cucchiaini di acqua e fate cuocere a fuoco medio, mescolare ogni tanto.



- 2 Nel frattempo fate lessare la pasta in una pentola con abbondante acqua salata.

Tritare il prezzemolo.

Trasferite la pasta nella padella con il sugo, aggiungete il prezzemolo e mescolare.

Servire gli spaghetti caldi.

