

PRIMI PIATTI

Spaghetti alle cozze

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Puglia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Gli spaghetti con le vongole e gli **spaghetti alle cozze** sono tra i primi piatti a base di frutti di mare più conosciuti ed apprezzati in Italia e nel mondo! Caldi e fumanti sono perfetti per un pranzo o una cena tra amici! Volete sapere come cucinarli al meglio? Seguite i nostri consigli e provate la nostra ricetta!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 500 gr
COZZE 600 gr
POMODORI 500 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
PREZZEMOLO 1 mazzetto
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
facoltativo - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

Preparazione

- 1 Per prima cosa, in una padella con dell'olio fate aprire le cozze con una manciata di prezzemolo tritato ed uno spicchio d'aglio.



2 Una volta aperte, rimuovete i molluschi dal guscio, lasciando le più belle nel guscio come decorazione e metteteli da parte.

Filtrate il fondo di cottura.



- 3** In un'altra padella, fate rosolare nell'olio caldo uno spicchio d'aglio e il peperoncino e, quando l'aglio inizia a prendere colore, unite i pomodorini.





4 Nel frattempo fate lessare gli spaghetti in abbondante acqua salata bollente.



5 Dopo qualche minuto dall'aggiunta dei pomodorini, unite anche li frutti di mare messi da parte.



- 6** Lasciate cuocere per un paio di minuti a fiamma alta mescolando in modo tale che le cozze s'insaporiscano bene; regolate di sale.

Scolate gli spaghetti e conditeli con il sugo appena realizzato, aggiungendo il prezzemolo tritato.





- 7 Servite gli spaghetti alle cozze aggiungendo i molluschi con il guscio messi da parte e un filo d'olio a crudo.



Consigli