

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! La variante con le cozze un primo piatto a base di pesce da sogno! Caldi e fumanti sono perfetti per un pranzo o una cena tra amici! Volete sapere come cucinare gli spaghetti con le cozze 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  
cucchiaini da tavola

SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta degli spaghetti alle cozze, 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 delle cozze.



- 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 le cozze messe 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