

PRIMI PIATTI

Spaghetti cozze ed olive nere

di: *Gisina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
OLIVE NERE 200 gr
COZZE 1 kg
SPICCHIO DI AGLIO 2
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
POMODORINI 12
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Pulite le cozze, quindi fatele aprire in pentola; filtrate il sugo di cottura.



- 2 In una padella fate scaldare l'olio dove farete soffriggere l'aglio e le olive nere per circa 4-5 minuti, quindi aggiungete un po' di liquido delle cozze e lasciate insaporire.



3 Completate, quindi, il sugo aggiungendo i pomodorini e le cozze lasciando cuocere per altri 5 minuti.





- 4 Nel frattempo fate cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli e trasferiteli nella padella con il sugo; fateli saltare in padella per qualche minuto e serviteli in tavola.

