

PRIMI PIATTI

Troccoli alle cozze

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g di cozze
500 g di troccoli
1 mazzetto di prezzemolo
1 cipolla piccola
1/2 bicchiere di vino bianco
1 peperoncino
6 pomodorini pachino
sale
pepe
olio extra vergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 Pulire le cozze e metterle in una pentola con un fili di olio, tenerne da parte una decina.

Farle andare a fuoco vivace fino a farle aprire.

Toglierele dal loro guscio e metterle da parte.

In una padella soffriggere le cipolla tritata con un po' di olio, poi aggiungere le cozze sgusciate e quelle messe da parte con il guscio ancora da aprire, i pomodorini tagliati a cubetti, il peperoncino e far andare a fuoco vivo per pochi minuti aggiungendo anche il vino bianco.





2 Spegnere e spolverare con il prezzemolo tritato.



3 Buttare la pasta in acqua bollente e portarla a cottura.



4 Scolare e farla saltare un minuto nella padella con il condimento.

