LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Pasta alle cozze

Se non volete la pasta fatta in casa.....usate gli spaghetti!!!!!!

Difficoltà
media

Quantità
4 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Cozze - 1 kg
- prezzemolo - 5 foglie
- aglio - 1 spicchio
- pepe - q.b.
- peperoncino - a piacere
- pomodorini - una decina
- pasta fatta in casa o spaghetti - 350 g

Preparazione

Lavate e pulite le cozze. Io le ho aperte da crude e preparate senza le valve, in un piatto con la loro acqua. In una padella mettete un bel giro d'olio e vi mettete lo spicchio d'aglio e il prezzemolo tritati. Vi aggiungete un po' di peperoncino, a piacere, e fate leggermente rosolare. Tagliate i pomodorini a piccoli pezzi e li versate nella padella. Fate cuocere velocemente e a fuoco alto. Dopo pochi minuti aggiungete le cozze con la loro acqua. Aggiungete un pizzico di pepe, ma niente sale. Fate restringere e cuocere le cozze. Intanto avete messo l'acqua a bollire e gettato la pasta. Toglietela al dente e versatela nella padella. Fatela saltare fino a che la pasta si insaporisce assorbendo buona parte del liquido delle cozze. Aggiungete un po' di prezzemolo tritato e servite! Se la pasta è fatta in casa regge bene la cottura, se sono spaghetti , bisogna stare attenti che non scuociano!