

Spaghetti con le cozze

Scritto da Cristina Bruno
Venerdì 27 Luglio 2012 18:28 -

Spaghetti con le cozze

L'estate il sapore del mare si riflette anche a tavola. Una bella pasta con le cozze è buona e veloce da preparare. E in mancanza dei mitili freschi possiamo usare anche quelli surgelati...



Dosi per quattro persone: 400 gr di spaghetti, 250 gr di cozze già purgate e sgusciate, passata di pomodoro, olio, sale, pepe, aglio, prezzemolo, peperoncino.

Saltiamo in padella le cozze con olio, pepe e aglio. A fine cottura aggiungiamo il prezzemolo, la passata di pomodoro, un pizzico di peperoncino e regoliamo il sale. Nel frattempo cuociamo gli spaghetti. Appena cotti li scoliamo e li versiamo nel sughetto. Servire caldi.