

pasta alle cozze (anche surgelate)

pasta rigata corta g 360

cozze, circa kg 1,5

pomodorini g 400

aglio

basilico

prezzemolo

olio extra- vergine d’oliva

sale – pepe in grani.

Far aprire le cozze in un tegame a fiamma viva, sgusciarle; tenerne da parte qualcuna intera per guarnire il piatto e tritare le altre. Imbiondire uno spicchio d’aglio in un filo d’olio e aggiungere i pomodorini spellati e tagliati a metà , una foglia di basilico, sale e, quando saranno cotti, unire tutte le cozze e il prezzemolo tritato. Cuocere la pasta e saltarla nel sughetto, allungandolo con un po’ di liquido delle cozze; completare con un filo d’olio crudo e pepe.