Pomì
O Così. O Pomì.

Spaghetti integrali alle cozze



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Basilico: q.b.
- Cozze: 500 gr
- Olio evo: q.b.
- Peperoncino fresco: q.b.
- Spaghetti: 320 gr

Preparazione

Aprire le cozze in padella con olio, uno spicchio di aglio e peperoncino fresco. Una volta aperte levarle dal guscio e filtrare l'acqua fuoriuscita. Tritare a coltello una parte delle cozze, tenendone intere alcune per l'impiattamento finale. Nel frattempo calare gli spaghetti in acqua salata e mettere sul fuoco le cozze tritate con olio, aglio, basilico, l'acqua delle cozze e i ***Pomodori a Cubetti Pomì***.

Scolare la pasta a 2/3 di cottura e finire in padella facendo addensare il sugo. Impiattare aggiungendo le cozze intere e il basilico fresco.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 320 gr

