

Spaghetti integrali alle cozze



Tempo di preparazione: 30 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

● Ingredienti

- Pomodoro a cubetti 3x400g 320 gr
- Aglio 2 spicchi
- Basilico q.b.
- Cozze 500 gr
- Olio evo q.b.
- Peperoncino fresco q.b.
- Spaghetti 320 gr

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

1. Aprire le cozze in padella con olio, uno spicchio di aglio e peperoncino fresco
2. Una volta aperte levarle dal guscio e filtrare l'acqua fuoriuscita.
3. Tritare a coltello una parte delle cozze, tenendone intere alcune per l'impattamento finale.
4. 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 Pomi**.
5. Scolare la pasta a 2/3 di cottura e finire in padella facendo addensare il sugo.
6. Impiattare aggiungendo le cozze intere e il basilico fresco.