

Questo **primo piatto di pasta** e' un classico ma che ho reso piu' cremoso e davvero saporito. Si prepara in pochissimo tempo ed e' talmente semplice che lo possono fare davvero tutti e farete una vera e propria chiccheria, ve lo assicuro. Provate e vedrete che i miei **spaghetti con le cozze e patate** sono davvero unici!

Ingredienti per 4 persone

380 gr **Spaghetti**
300 gr **Cozze Sgusciate**
200 gr **Patate**
q.b. **Prezzemolo**
1/2 **Cipolla**
1 spicchio **Aglia**
q.b. **Olio Evo**
Pecorino q.b.

Preparazione

Mettere l'acqua per la pasta.

In una padella ampia mettere un filo d'olio e far soffriggere la cipolla tritata e l'aglio schiacciato. Unire le patate ed aggiungere un mezzo bicchiere di acqua ed un po' di sale. Lasciar ammorbidire bene le **patate**.

Quando le patate saranno ben ammorbidite frullate con il minipiner tutto ed aggiungete le cozze sgusciate.

Nota bene: Per quanto riguarda le **cozze** potete comprarle gia' pronte e surgelate oppure potete comprarle fresche ed in questo caso per questo piatto ne serviranno 1,5 Kg bisogna pulirle bene e metterle in una padella ampia chiusa da coperchio, appena si apriranno tutte saranno pronte. Togliere il guscio e metterle da parte per poi aggiungerle alla crema di patate.

Aggiungere le **cozze alla crema di patate**, un po' di **prezzemolo** ed aggiustare di sale. Lasciar amalgamare pochi secondi poi mettere da parte ed aspettare che la pasta cuocia. Se la crema diventa troppo ristretta aggiungere un po' di acqua di cottura della pasta.

Cuocere gli **spaghetti al dente** e scolarli direttamente nella padella del condimento. Mescolare e amalgamare tutto. Otterrete degli spaghetti ben amalgamati. A questo punto potete servire.

Il mio Consiglio

Una volta pronti gli **spaghetti** potrete unire un po' di pecorino per rendere ancora piu' gustoso e saporito il piatto di pasta e vedrete che non ne rimarra' nemmeno un po' nei piatti.

Per quelli che dicono: noooooo il formaggio sul pesce noooooo, io lo metto sulla pasta non sul pesce ... hahahahhahh.

