

## SPAGHETTI ALLE COZZE

Gli **spaghetti con le vongole** e gli spaghetti alle cozze sono tra i primi piatti a base di frutti di mare più conosciuti ed apprezzati in Italia e nel mondo! Caldi e fumanti sono perfetti per un pranzo o una cena tra amici!

### Ingredienti:

Spaghetti 500 gr  
Cozze 600 gr  
Pomodori 500 gr  
Spicchio di aglio 2  
Prezzemolo 1 mazzetto  
Peperoncino rosso piccante facoltativo 1  
Olio extravergine d'oliva (evo) 4 cucchiaini da tavola  
Sale q.b.

### Preparazione:



Per prima cosa, in una padella con dell'olio fate aprire le cozze con una manciata di prezzemolo tritato ed uno spicchio d'aglio.



Una volta aperte, rimuovete i molluschi dal guscio, lasciando le più belle nel guscio come decorazione e metteteli da parte.



Filtrate il fondo di cottura.



In un'altra padella, fate rosolare nell'olio caldo uno spicchio d'aglio e il peperoncino e, quando l'aglio inizia a prendere colore, unite i pomodorini.



Nel frattempo fate lessare gli spaghetti in abbondante acqua salata bollente.



Dopo qualche minuto dall'aggiunta dei pomodorini, unite anche li frutti di mare messi da parte. Lasciate cuocere per un paio di minuti

a fiamma alta mescolando in modo tale che le cozze s'insaporiscano bene; regolate di sale.



Scolate gli spaghetti e conditeli con il sugo appena realizzato, aggiungendo il prezzemolo tritato.



Servite gli spaghetti alle cozze aggiungendo i molluschi con il guscio messi da parte e un filo d'olio a crudo.