

Pasta fagioli e cozze

Ingredienti

- DITALINI 200 gr
- FAGIOLI già lessati (cannellini o borlotti) - 500 gr
- COZZE 800 gr
- POMODORI maturi - 200 gr
- PEPERONCINI PICCANTI 1
- SPICCHIO DI AGLIO 1
- PREZZEMOLO 1 ciuffo
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
- SALE q.b.

Preparazione

Spazzolate e lavate bene le cozze, mettetele in un tegame coperto su fuoco vivace e fatele aprire.

Toglietele dal guscio e mettetele da parte nella loro acqua, filtratela per eliminare la sabbia.

Preparate un battuto di prezzemolo ed aglio e pulite un peperoncino rimuovendone anche i semi (facoltativo).

In una casseruola dai bordi alti mettete a soffriggere il battuto, i pomodorini, il peperoncino e i fagioli.

Dopo aver fatto rosolare bene i fagioli, aggiungete il liquido di cottura delle cozze (filtrandolo nuovamente) e se dovesse essere necessario anche un po' di acqua e portate a bollore.

Nel frattempo avrete messo l'acqua a bollire per cuocere la pasta. Salate l'acqua e tuffateci la pasta e scolatela al dente (almeno un paio di minuti prima del termine della cottura).

Aggiungete la pasta ai fagioli e portate a cottura. A questo punto aggiungete le cozze e fate insaporire per pochi minuti a fiamma spenta.

Impiattate e aggiungete del prezzemolo fresco tritato e un bel giro d'olio extra vergine d'oliva.

Tratta dal sito www.cookaround.com