

# Spaghetti con le cozze

Categoria: Portate - Pesce e Crostacei



## Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	



Gli spaghetti con le cozze sono un primo piatto tipico delle tradizioni culinarie di tante città di mare italiane. Noi abbiamo seguito i consigli di una nonna di Taranto: semplici e veloci mosse per preparare un gustoso sughetto di pomodoro, insaporito con l'acqua rilasciata dalle cozze, con cui condire gli spaghetti al dente. Per finire distribuite sugli spaghetti con le cozze una spolverata di prezzemolo e pepe: un piatto che profuma di mare!

## Ingredienti

» <b>Aglio</b> 1 spicchio	» <b>Pomodori</b> passata 350 gr e 1 pomodoro fresco
» <b>Cozze</b> 1,5 Kg	» <b>Prezzemolo</b> tritato 2 cucchiari
» <b>Olio di oliva</b> extravergine 7 cucchiari	» <b>Spaghetti</b> 400 gr
» <b>Pepe</b> nero q.b.	

## Preparazione



Per preparare gli spaghetti con le cozze iniziate dalla pulizia dei mitili: togliete il bisso (1), raschiate la superficie con una retina per eliminare i cirripedi (2) e lavatele bene sotto l'acqua corrente per eliminare tutte le impurità (3). Potete visionare ulteriori dettagli sulla scheda riservata alla pulizia delle cozze [cliccando qui](#) (Pulizia delle cozze).



Aprirete le cozze in un tegame alto con 2 cucchiari d'olio (4), coprite con un coperchio (5) e fate cuocere a fuoco vivo per 2 minuti, fino a che non si saranno aperte. Scolate le cozze in modo da raccogliere il loro liquido in una ciotola (6)



e sgusciatele (7) tenedone qualcuna con il guscio per la decorazione finale del piatto. Ora preparate il sugo: in un tegame versate 5 cucchiai d'olio e fate imbiondire l'aglio tritato con un cucchiaino di prezzemolo (8). Fate soffriggere anche una manciata di cozze, per insaporire ancora di più il soffritto (9).



A questo punto aggiungete la passata di pomodoro (10) e fate cuocere il sugo, coperto, a fuoco medio. Non appena inizia a sobbollire, aggiungete poco alla volta il liquido delle cozze (11), che sarà la sua salatura. Assaggiare perciò sempre il sugo ad ogni aggiunta per evitare di salarlo eccessivamente. Mettete l'acqua sul fuoco, salate e fate cuocere gli spaghetti (12), scolandoli al dente e tendendo da parte un mestolo di acqua di cottura.



A metà cottura degli spaghetti aggiungete nel sugo tutte le cozze, anche quelle con il guscio (13), fate cuocere per altri 3 minuti e, appena avrà ripreso il bollore spegnete. Recuperate le cozze con il guscio (14) che serviranno per condire il piatto alla fine. Aggiungete gli spaghetti direttamente nella pentola, il prezzemolo rimasto, il pomodoro fresco tagliato a cubetti e fate andare ancora un minuto a fuoco vivo, aggiungendo 3 cucchiai di acqua di cottura della pasta (15) per legare meglio gli ingredienti. Impiattate gli spaghetti con le cozze, decorate con qualche cozza in guscio e terminate con una generosa spolverata di pepe nero.

### Consiglio

Per la versione bianca degli spaghetti con le cozze fate sfumare le cozze in tegame con 50 ml di vino bianco, scolatele e sgusciatele e fate restringere sul fuoco il liquido con una manciata di prezzemolo e uno spicchio d'aglio. Aggiungete un cucchiaino di farina per rendere il sugo più denso, riunite le cozze e condite gli spaghetti.

