

Dal ricettario del Consorzio di tutela di Scardovari

Ingredienti per 5 persone

- 400g di spaghetti o linguine
- 1 kg di cozze pulite
- 8 pomodoro pelati in scatola
- 2 spicchi d'aglio
- un ciuffo di prezzemolo
- circa 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- sale e pepe nero q. b.

Preparazione

Nel tempo in cui gli spaghetti si cuociono in acqua bollente salata, fare soffriggere nell'olio un trito grossolano di prezzemolo e aglio, aggiungervi le cozze, e, quando iniziano ad aprirsi, i pomodoro sminuzzati grossolanamente e una manciata di pepe. Ultimare con un ciuffo di prezzemolo tritato.

Trasferire la pasta scolata al dente nella padella con il condimento di cozze, saltarla brevemente e servirla nei piatti con un ultimo giro d'olio extravergine d'oliva a crudo, una spolverata di prezzemolo tritato e un'abbondante macinata di pepe nero.



Spaghetti con le cozze