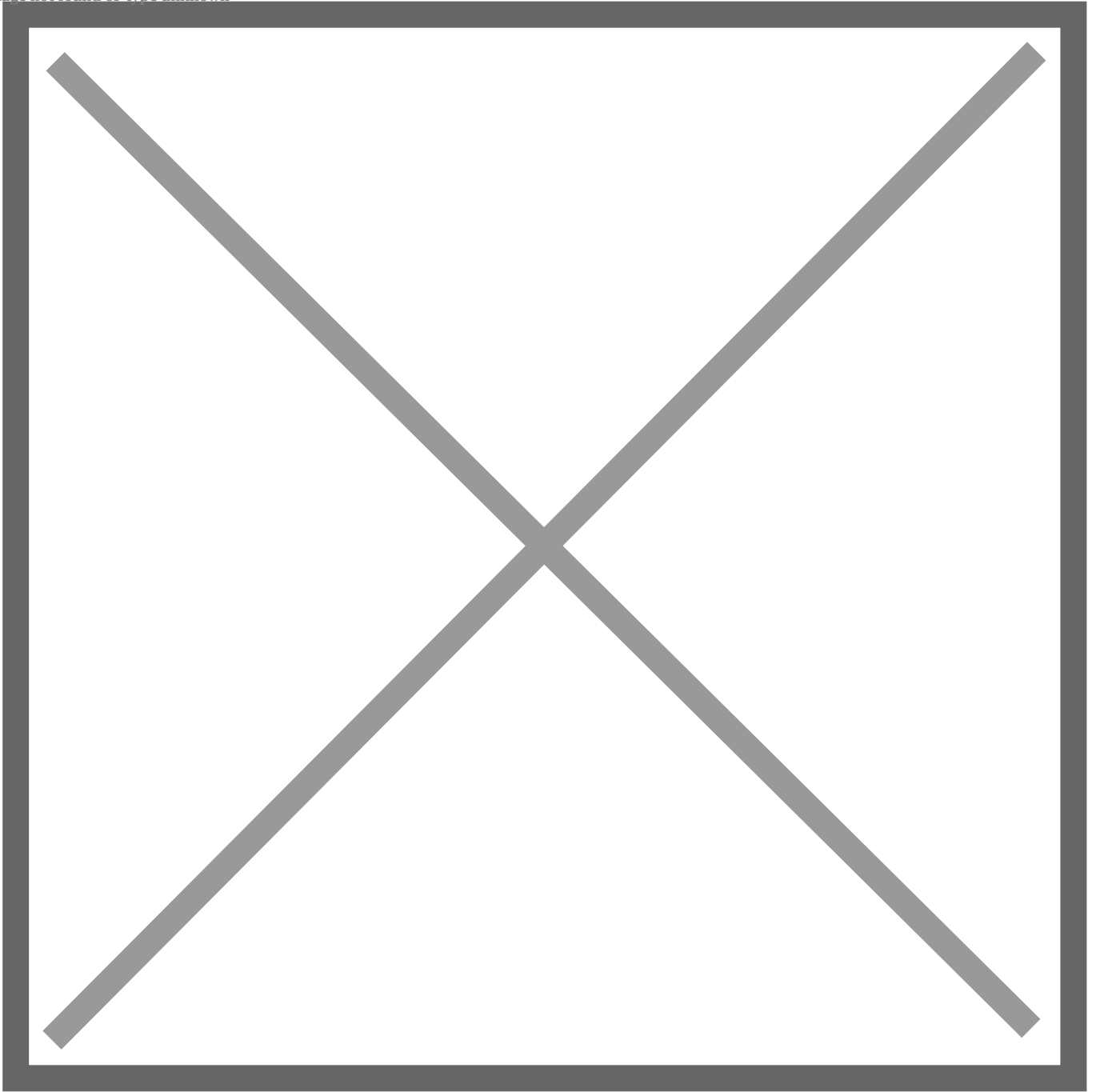


Pasta e fagioli con le cozze

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 4 pugni di pasta tipo ditalini
- kg di cozze
- 450 g di fagioli borlotti

- *patate*
- *1/2 cipolla*
- *aglio*
- *prezzemolo*
- *1 bicchierino di olio extravergine di oliva*
- *sale*

Esecuzione

In una pentola con 2 (d'acqua e un pugno scarso di sale mettere "a crudo" i fagioli borlotti (surgelati o messi a bagno da almeno un giorno), le 3 patate tagliate a pezzettini sottilissimi, la mezza cipolla, il bicchierino di olio extravergine di oliva e peperoncino a piacere. Al momento dell'ebollizione, abbassare la fiamma e continuare la cottura a fuoco lento per un'ora e un quarto. Quando i fagioli sono cotti, buttare 4 pugni di ditalini (un pugno a persona). In un altro tegame mettere le cozze con aglio, prezzemolo e olio extravergine di oliva. Quando si aprono, togliere i gusci e versarle insieme al soffritto (compresa l'acqua di mare che hanno rilasciato filtrandola) nella zuppa, dove la pasta è ormai pronta. Tenerle per qualche minuto e poi servire a tavola.