

## Bucatini alla marinara

I **bucatini alla marinara** si preparano mantecando la pasta cotta al dente in padella con le cozze sguosciate ed i totani a pezzetti. Ecco i passaggi per cucinare la ricetta dei bucatini alla marinara.



---

### INGREDIENTI

- 400 g **Pasta (bucatini)**
- 800 g **Cozze**
- 300 g **Totani**
- 1 **Cipolline**
- 1 **Carote**
- 1 spicchio **Aglio**
- 1 cucchiaio **Prezzemolo tritato**
- 1/2 bicchiere **Vino bianco secco**
- 1 gambo **Sedano**
- 2 cucchiai **Olio extravergine**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**
- 350 g **Pomodorini**

---

### PREPARAZIONE



Lavare accuratamente le cozze e metterle al fuoco in padella fino a completa loro apertura.



Filtrare l'acqua dalla padella conservandola con i molluschi staccati dal guscio delle cozze. Rosolare nell'olio l'aglio intero, eliminarlo ed aggiungere la carota, la cipollina e il sedano, tutti tritati.



Soffriggere mescolando e, a pezzettini, unire i totani lavati e tagliati a piccoli pezzi. Salare e pepare, spruzzando i molluschi con del vino bianco. Ad evaporazione del vino aggiungere i pomodorini tagliati a metà.



A coperchio chiuso mescolare ed unire l'acqua delle cozze. Quando la cottura sta per finire, aggiungere le cozze al sugo e spolverizzare col prezzemolo tritato.



Cuocere i bucatini in abbondante acqua salata, scolarli al dente e mantecarli in padella per condirli con il sugo preparato. Servire.