

Spaghetti con le cozze

Gli **spaghetti con le cozze** vengono realizzati facendo aprire i molluschi in una padella, eliminando le valve e preparando il sughetto con la loro acqua di cottura, l'olio e l'aglio. Scopri come realizzarli passaggio dopo passaggio.



INGREDIENTI

- 350 g **Spaghetti**
- 1 kg **Cozze**
- 4 cucchiai **Olio extravergine**
- 1 cucchiaio **Prezzemolo**
- 1 **Aglione** a spicchi
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**

PREPARAZIONE



Lavate e spazzolate le cozze sotto l'acqua corrente; poi mettetele in una padella con 1 cucchiaio d'olio, alzate la fiamma, coprite la padella e fatele aprire.



Staccate i molluschi dalle valve (tenendo da parte qualche cozza intera) e metteteli in una terrina, quindi filtrate con una garza il liquido di cottura e unitelo alle cozze.

Mettete in una padella l'olio, l'aglio, le cozze con il loro liquido, sale e pepe. Portate a ebollizione, quindi togliete il tegame dal fuoco.



Fate cuocere gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata, poi scolateli al dente e versateli su un piatto da portata. Conditeli con il sugo che avrete preparato, cospargeteli con il prezzemolo lavato e tritato, decorate con le cozze intere tenute da parte e serviteli subito in tavola.