

Spaghetti alle cozze e vongole

Gli spaghetti alle cozze e vongole vengono preparati lavando bene i molluschi e facendoli aprire in una padella con dell'aglio e olio, quindi staccandone una parte dal guscio. Rimetteremo cozze e vongole nella padella unendole agli spaghetti lessati al dente e serviremo in tavola dopo una breve mantecatura.



INGREDIENTI

- 500 g Vongole
 - 700 g Cozze
 - 1 Aglio a spicchi
 - 1 mazzetto Prezzemolo
 - 5 cucchiaini Olio extravergine
 - q.b. Sale
 - q.b. Pepe
 - 350 g Spaghetti
-

PREPARAZIONE



Tenere le vongole immerse in abbondante acqua fredda, affinché perdano l'eventuale sabbia all'interno, e scolarle. Raschiare le cozze, lavarle ripetutamente in acqua fredda corrente, scolarle e tenerle da parte.



In una padella sul fuoco mettere le vongole, le cozze e lo spicchio d'aglio sbucciato e leggermente schiacciato; irrorare con 2 cucchiaini d'olio, coprire la padella e far aprire i gusci a fuoco moderato. Eliminare le vongole e le cozze rimaste eventualmente chiuse.



Togliere la padella dal fuoco, staccare una metà dei molluschi dai gusci e metterli in una ciotola, filtrare il liquido di cottura attraverso un telo e tenerlo da parte.



Nella padella far scaldare l'olio rimasto ed aggiungere i molluschi e il liquido di cottura; insaporire con un pizzico di pepe e sale, se necessario, e far cuocere per qualche minuto.



Nel frattempo, far cuocere gli spaghetti in acqua salata bollente. Scolarli al dente e farli saltare in padella con il sugo di vongole e cozze. Distribuire la pasta nei piatti individuali cospargendola con il prezzemolo tritato e servire ben calde in tavola.