

Spaghetti alle cozze



ingredienti e preparazione

calorie: **425**

- spaghetti 60 g
- cozze 200 g
- olio 5 g
- aglio 1 spicchio
- 1/2 limone
- peperoncino q.b.
- prezzemolo un ciuffo
- sale q.b.

Preparazione

Pulite le cozze, raschiatele e versatele in un contenitore sotto l'acqua corrente. Ora disponetele in una padella e fatele cuocere coperte fino a che non sono tutte aperte, sguosciatele lasciandone qualcuna per la guarnizione.

Mettete da parte l'acqua di cottura in un bicchiere. Versate l'olio in una padella, fatelo imbiondire, poi aggiungete il peperoncino, unite le cozze e il liquido di cottura,aggiustate di sale. Coprite e lasciate cuocere per 10 minuti a fuoco basso. Nel frattempo cuocete la pasta al dente in abbondante acqua salata, scolatela e versatela nella padella con le cozze, girando per qualche minuto. Infine aggiungete il succo di limone, il prezzemolo e servite.

Buon appetito!