

PASTA E COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tortiglioni,
- 800 g di cozze,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 50 g di burro,
- 4 acciughe,
- 1 barattolo di pomodori pelati,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo,
- basilico,
- aglio,
- cipolla.

Cuocere la pasta con acqua salata.

Lessare, con un po' di prezzemolo e aglio tritato, le cozze.

Nel frattempo in una padella fate fondere il burro con l'olio, aggiungete poi la cipolla e le acciughe tritate, il prezzemolo, il basilico e i pelati.

A questa salsa aggiungere l'acqua della cottura delle cozze e lasciare cuocere per 1 ora.

Qualche minuto prima del termine della cottura aggiungere le cozze.

Scolate la pasta e conditela con il sugo.