

RIGATONI ALLE COZZE

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di pasta tipo rigatoni,
- 1800 g di cozze,
- 1 peperone rosso,
- 800 g di pomodorini maturi,
- 2 cipolle,
- 3 spicchi di aglio,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- poco basilico,
- sale,
- pepe.

Lavare e tagliare il peperone, spellate i pomodori, in una teglia mettete 6 cucchiaini d'olio e fate soffriggere aglio e cipolla.

Aggiungete il peperone, i pomodori, il basilico, il sale e il pepe.

Cuocete per 45 minuti in una terrina fate aprire le cozze ed estraete i molluschi.

Intanto cuocete i rigatoni.

Passate il composto al frullatore.

Ponete tutto nella teglia, fate riscaldare per qualche altro minuto.

Servite.