

# SPAGHETTI CON LE COZZE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 800 g di cozze,
- 1 scatola di pomodori pelati (scatole da 250 g),
- 150 g di olio d'oliva,
- pepe,
- sale.

Aprire le cozze in una pentola chiusa a fuoco alto.  
Soffriggere l'aglio nell'olio e versarvi i pelati.  
Quando il sugo sarà quasi cotto versarvi i molluschi.  
Cuocere la pasta e condirla con il sugo.