

SPAGHETTI CON LE COZZE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 1 kg di cozze,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- pepe.

Lavate e spazzolate a lungo le cozze sotto l'acqua corrente; mettetele in una larga padella con un cucchiaio d'olio, alzate la fiamma, coprite con un coperchio il recipiente e fatele aprire.

Togliete i molluschi dalle valve, metteteli in una terrina, filtrate attraverso una garza il liquido che si sarà formato sul fondo della padella e unitelo alle cozze.

Fate cuocere gli spaghetti e scolateli al dente.

Mettete intanto in un tegamino l'olio, lo spicchio di aglio, le cozze col loro liquido, sale e pepe.

Fate soltanto alzare il bollore a fuoco vivo, quindi togliete il recipiente dal fuoco.

Versate gli spaghetti su piatto di portata, conditeli con le cozze e con il prezzemolo tritato e serviteli subito.