

TRENETTE DELLA COSTA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo trenette,
- 500 g di cozze,
- 1 confezione di vongole surgelate,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 zucchine,
- 2 pomodori rossi,
- prezzemolo,
- basilico,
- vino bianco,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Far aprire le cozze con uno spruzzo di vino, prezzemolo e aglio.

Eliminare le valve e filtrare il liquido di cottura.

Cuocere per 5' i pomodori a pezzi con olio e aglio, salare, pepare, unire le vongole e cuocere per 2'.

Far appassire la cipolla tritata, unire le zucchine a dadini, il prezzemolo e portare a cottura con il liquido delle cozze, infine unire le cozze.

Condire le trenette lessate con le due salse e il basilico.