

BAVETTE AI CARCIOFI E COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di bavette,
- 1 confezione di cuori di carciofo in vasetto,
- 500/600 g di cozze,
- q.b. basilico,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva,
- aglio,
- vino bianco.

Pulire, lavare e far aprire le cozze filtrare il liquido ottenuto e tenere da parte 8/12 cozze col guscio e sgusciare le altre in una pentola capace (servirà per padellare la pasta).

Mettere l'olio, aglio e unire i cuori di carciofi, tagliati a metà, bagnare con del vino bianco e unire le cozze, aggiustare con sale e pepe e con gli aromi.

Far cuocere le bavette e, al dente, padellare nel sugo, guarnire i piatti di portata con le cozze col guscio e con del prezzemolo fresco.