

## Ricetta: Pasta e fagioli con le cozze

Author: WWW.MISYA.INFO

La pasta e fagioli con le cozze è un piatto tipico napoletano che ho preparato qualche tempo fa con delle cozze pescate dal mio papy. Questo piatto è tanto semplice quanto gustoso e nonostante lo strano connubio tra legumi e frutti di mare, è un piatto che a casa mia piace a tutti anche a mio marito che non è molto amante dei piatti a base di pesce. La pasta e fagioli con le cozze è uno di quei piatti che preferisco preparare a casa, anzichè mangiarlo al ristorante, visto che spesso lo propinano a mò di zuppa brodosa quando invece il risultato deve essere cremoso. Buon mercoledì a chi passa di qui e per chi me l'ha chiesto, a fine ricetta ho inserito una foto della cameretta della mia piccola... più la guardo e più mi piace e più non vedo l'ora che passi questo mese di agosto per poter finalmente tenere tra le braccia la mia bimba :°)

Ingredienti per 4 persone:

200 gr di fagioli secchi  
200 gr di pasta mista  
1 kg di cozze  
100 gr di pomodorini  
1 spicchio di aglio  
prezzemolo  
pepe  
olio

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 1 ora e 30 min

Tempo totale: 2 ore

Procedimento per preparare la pasta e fagioli con le cozze

Fate cuocere i fagioli, che avrete tenuto a bagno tutta la notte, in una pentola con l'acqua.

Cuocete i fagioli per un'ora circa.

Spazzolare le cozze con una retina, eliminare le barbe e sciacquate per bene sotto l'acqua corrente.

Mettete le cozze in una padella, coprite con un coperchio e fatele cuocere per 5/10 minuti o fino a che non si aprano le valve.

Filtrate l'acqua delle cozze e mettetela da parte, sgusciate i frutti di mare (conservandone qualcuno per decorare i piatti) e metteteli in una ciotolina.

In un'ampia casseruola fate soffriggere uno spicchio d'aglio, aggiungete quindi i pomodorini maturi tagliati a dadini e fate cuocere qualche minuto.

Solleivate lo spicchio d'aglio e aggiungete i fagioli con un po' della loro acqua.

Dopo una decina di minuti aggiungere l'acqua delle cozze e portare ad ebollizione quindi calare la pasta.

A metà cottura aggiungere le cozze precedentemente sgusciate, mescolare e terminare la cottura.

Spegnere la fiamma, aggiungere alla pasta e fagioli con le cozze il pepe e il prezzemolo tritato e se necessario, aggiustate di sale.

Servite la pasta e fagioli con le cozze guarnendo i piatti con i frutti con il guscio e del prezzemolo fresco.

Ed ecco la foto della cameretta della mia Elisa...

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO