



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

SPAGHETTI COZZE E ZUCCHINE

lacucinadellapallina.blogspot.it



Ingredienti per 4 persone:

300 g di spaghetti vermicelli
1kg di cozze
4 zucchine piccole
4 cucchiari di Olio Extravergine di Oliva Dante
100 ml di vino bianco secco
5 rametti di maggiorana
1 ciuffetto di prezzemolo
peperoncino a piacere
2 spicchi di aglio
pepe

Preparazione:

Scaldare l'olio in una larga padella, rosolare 1 minuto l'aglio schiacciato, 1 pezzetto di peperoncino, 3 rametti di maggiorana e 2 steli di prezzemolo. Aggiungere le cozze già pulite e il vino bianco, coprire con un coperchio e lasciar andare a fuoco vivace qualche minuto fino a che le cozze non saranno tutte aperte. Scoprire e lasciare intiepidire. Filtrare il sughetto delle cozze e aggiungerlo all'acqua nella quale cuocerete la pasta. Scaldare ora in una padella 2 cucchiari di olio e cuocere a fuoco vivace le zucchine tagliate a rondelle sottili, pepare, aggiungere le foglioline della maggiorana rimasta e 1 cucchiaino di prezzemolo tritato. Aggiungere metà delle cozze sgusciate. Cuocete la pasta, scolatela al dente e fatela saltare con le zucchine e le cozze sgusciate, aggiungete anche le cozze intere e servite con un bicchiere di vino bianco fresco.

DANTE



oio

vero