



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## SPAGHETTI AL SAPORE DI MARE

[latavolaallegra.blogspot.it](http://latavolaallegra.blogspot.it)



### Ingredienti (per 2 persone):

160 g Spaghetti con Germe di Soia  
500 g circa cozze fresche nostrane  
15 pomodorini  
1 spicchio d'aglio  
2 cucchiari Olio Extravergine d'Oлива Dante  
sale, peperoncino, basilico q.b.

### Preparazione:

Pulite le cozze e mettetele (ben scolate) in un'ampia padella. Copritele con un coperchio e lasciatele aprire a fiamma vivace. Quando sono tutte aperte, toglietele dal fuoco e filtrate il loro liquido con un colino a maglia stretta. In una pentola capiente mettete lo spicchio d'aglio tritato, il peperoncino e l'olio evo. Quando l'aglio è dorato, aggiungete i pomodorini tagliati a metà e saltateli per un paio di minuti, abbassate la fiamma ed unite le cozze (precedentemente sgusciate). Lasciate cuocere per un altro minutino appena, quindi spegnete la fiamma e tenete al caldo finché la pasta non è cotta. Scolate la pasta al dente e fatela saltare con il pesce per circa 2 minuti, aggiungendo un po' di liquido di cottura delle cozze. Attenzione: non aggiungete sale al condimento! Le cozze ed il loro liquido sono già abbastanza gustose. Mantecate quindi la pasta e, prima di servirla, cospargete di basilico tritato.

**DANTE**



**vero**