



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

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

## PAPPARDELLE TERRAMARE

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



### **Ingredienti:**

pappardelle al germe di grano  
peperoni  
melanzane  
zucchine  
cozze  
aglio e cipolla  
sale  
pepe  
Olio evo Dante

### **Preparazione:**

Pulite e lavate i peperoni, le melanzane e le zucchine, tagliate a striscette peperoni e zucchine mentre le melanzane a tocchetti. In una capace padella, unite olio, cipolla a fette, aglio intero e tutti gli ortaggi, salate, pepate e fate andare a fiamma vivace per qualche minuto, poi coprite abbassando la fiamma e cuocete ancora circa 7/8'. Poi spegnete, togliete l'aglio e scoperchiate! Intanto cuocete come al solito in 2 dita d'acqua salata le cozze senza (vi raccomando) farle aprire del tutto. Apritele, togliete il bisso e mettete da parte con mezzo bicchiere della loro acqua filtrata! Ora non vi resta che cuocere la pasta, scolate ancora al dente e versate nella padella (accesa a fiamma vivace) degli ortaggi insieme alle cozze con la loro acqua, mantecate, lasciando asciugare il liquido e spegnete!

