



## PASTA FAGIOLI E COZZE

[www.fragolaelettrica.com](http://www.fragolaelettrica.com)



### Ingredienti:

200 g di Pasta Mista  
300 g di Fagioli Cannellini (lessi)  
2 Pomodori Pelati  
1 Kg di Cozze  
400 ml di Acqua  
Olio Extravergine di Oliva q.b. (consiglio Dante)  
1 spicchio di Aglio  
1 ciuffetto di Prezzemolo  
Sale q.b.

### Preparazione:

Innanzitutto occorre pulire le cozze: lavarle e porle in una pentola, coprirle con un coperchio e lasciare cuocere a fiamma alta finché non si saranno aperte. Scolarle, lasciarle intiepidire, quindi sgusciarle e rimuovere il bisso (lasciarne qualcuna con il guscio per decorare il piatto). In una pirofila far dorare l'aglio diviso in due con qualche cucchiaino di olio. Aggiungere i 2 pomodori, schiacciarli e far cuocere per 2 minuti. Rimuovere l'aglio. Aggiungere i fagioli, un pizzico di sale e l'acqua calda. Coprire con il coperchio e far cuocere per 20 minuti (dal momento in cui riprende il bollore). Passati i 20 minuti, rimuovere il coperchio ed aggiungere le cozze sgusciate e il prezzemolo tritato; far insaporire per qualche minuto ed eventualmente aggiustare di sale. Aggiungere anche la pasta, mescolare e lasciare cuocere con il coperchio finché la pasta non raggiungerà il grado di cottura desiderato. Impiattare decorando i piatti con qualche cozza con guscio.