



SPAGHETTI COZZE OLIVE NERE E CAPPERI

blog.alice.tv/bricioleefantasia/



Ingredienti:

1 kg di cozze
500 g di spaghetti
1 spicchio di aglio
Olio di Oliva Dante
vino bianco q.b.
8 pomodori freschi
una manciata di capperi
olive nere
prezzemolo
sale pepe

Preparazione:

Lavare le cozze con molta cura... cuocerle in una pentola e a metà cottura aggiungere il vino bianco. Lasciare evaporare un paio di minuti.... spegnere. In una padella soffriggere uno spicchio di aglio e versare i pomodori tagliati a pezzettoni... aggiungere le olive nere e i capperi.. lasciare cuocere almeno 4/5 minuti. Versare adesso le cozze, metà sgusciate e metà con il guscio... aggiungere un po' di acqua di cozze, filtrata e regolare di sale, pepe e aggiungere il prezzemolo. Spegnere. Cuociamo la pasta bene al dente e versiamo nella padella maneggiandola con il sugo di cozze e pomodori.