

PASTA FAGIOLI E COZZE

Ingredienti x 4 persone:

1. 400 gr di gnocchetti sardi
2. 500 gr di fagioli lessi
3. 2 kg di cozze
4. Due cucchiaini di passata di pomodoro
5. Prezzemolo, cipolla q.b.
6. Sale pepe e olio q.b.

Procedimento:

lavare bene le cozze, togliendo il bisso, e mettere in una padella su fuoco alto coprendo per qualche minuto con un coperchio finché saranno tutte aperte



Nel frattempo in una capace pentola soffriggere mezza cipolla con l'olio



Aggiungere i fagioli lessati, con un po' d'acqua di cottura



Quindi la passata di pomodoro già cotta e far cuocere una decina di minuti



Una volta che le cozze si sono aperte toglierle dal guscio e tenere da parte



Filtrare con un colino l'acqua che rimane nella padella ed aggiungerla ai fagioli



Trascorsi 10 minuti di cottura per i fagioli, aggiungere nella stessa pentola (che starà bollendo) la pasta e mescolare ogni tanto



Aggiungere le cozze a metà cottura (seguire i tempi indicati sulla confezione, se non dovesse bastare il liquido presente per far cuocere la pasta aggiungere un po' d'acqua calda)



Ultimare la cottura mescolando per far addensare



Servire calda con una macinata di pepe e del prezzemolo fresco



BUON APPETITO!!!