

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Orecchiette cannellini e cozze

Strawberry · Saturday, August 7th, 2010

Ingredienti:(4 persone)

- 500 gr orecchiette fresche
- 1 kg di cozze
- 100 gr fagioli cannellini secchi
- mezzo bicchiere di vino
- uno spicchio di aglio
- 10 pomodorini ciliegia
- un cipollotto
- un rametto rosmarino
- un rametto maggiorana
- un peperoncino fresco
- una foglia alloro
- olio extravergine di oliva
- sale

Preparazione:

Mettete a bagno i fagioli per una notte , sciacquateli in acqua fredda e metteteli a cuocere in acqua fredda con alloro,lo spicchio di aglio, il rametto di rosmarino avvolti in una garza e legata a sacchetto, cuocere fino a quando i fagioli non saranno teneri. Lavare e pulire le cozze, togliendo il filamento. Mettete sul fuoco un'ampia casseruola, quando è ben calda metterci le cozze e mezzo bicchiere di vino, coprite e fate cuocere fino a che le valve non sono aperte, aggiungere due cucchiaini di olio e proseguire la cottura per alcuni minuti. sgusciate le cozze lasciandone qualcuna intera, filtrare il sugo di cottura con un colino e una garza e tenerlo da parte. In una padella mettete 4 cucchiaini di olio, il peperoncino a pezzetti e il cipollotto a fettine sottile, unisci i cannellini sgocciolati, i pomodorini tagliati a metà e le foglie di maggiorana, cuoci per 3-4 minuti, regolate di sale, unisci le cozze e spengete il fuoco. cuocete le orecchiette in acqua salata, scolatele e mettetele nella padella con le cozze, accendete il fuoco, aggiungete un pò di acqua di cottura delle cozze, mescolare , lasciate cuocere per almeno un minuto e servire ben caldi.

This entry was posted on Saturday, August 7th, 2010 at 8:30 am and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.