

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Spaghetti con cozze ripiene

Strawberry · Tuesday, January 15th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr spaghetti
- un kg cozze
- 400gr di salsa di pomodoro
- 40gr pecorino grattugiato
- 100gr pangrattato
- un uovo
- aglio
- limone
- una cipolla
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e sfogliate il prezzemolo, tritatelo insieme all'aglio e trasferitelo in una ciotola, unite il pangrattato, il pecorino, l'uovo, il sale, il pepe e amalgamate bene il tutto. Pulite e lavate le cozze, apritele senza staccare le valve, aiutatevi con un coltellino per liberare il frutto, farcite con il composto le cozze e richiudetele. In una casseruola, versate un filo di olio e la cipolla tritata finemente, fate appassire la cipolla, versate la salsa di pomodoro e appena accenna a bollire, unite le cozze e una grattata di limone, coprite e cuocete per 15 minuti. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli e amalgamateli al sugo di cozze.

This entry was posted on Tuesday, January 15th, 2013 at 6:17 pm 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.

