

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Tagliolini con cozze e capesante

Strawberry · Tuesday, November 9th, 2010

Ingredienti: (4 persone)

- 400 gr tagliolini
- 16 capesante
- un kg cozze
- 15 pomodorini
- prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- un bicchiere di vino bianco
- peperoncino
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

Preparazione:

Pulite e lavate le cozze, disponetele in una padella con l'olio e uno spicchio di aglio, bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco e cuocete fino ad apertura di tutte le valve, togliete le valve e tenete solo il frutto, In un'ampia padella, versate l'olio e lo spicchio di aglio rimasto, disponeteci le capesante, rosolatele, bagnatele con il restante vino, salate, pepate, unite i pomodorini lavati e tagliati a pezzi, le cozze, il prezzemolo tritato, il peperoncino e fate insaporire per almeno 10 minuti. Cuocete i tagliolini in acqua salata, scolateli, e versateli nella padella delle cozze, amalgamate per alcuni minuti e disponeteli in un piatto da portata.

This entry was posted on Tuesday, November 9th, 2010 at 8:43 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.

