

Fettucelle cozze e pomodorini gialli

INGREDIENTI:

300 gr di fettucelle (tagliatelle di semola senza uova),

10-15 pomodorini gialli,

1 retina di cozze (1 kg a noi piacciono ricche potete usarne anche la metà),

1 spicchio di aglio,

peperoncino se piace,

1 mazzetto di prezzemolo,

2-3 cucchiaini di olio evo,

sale qb.

Prima di tutto pulire le cozze dalla barbetta e da eventuali impurità.

In una padella capiente mettere 1 cucchiaino di olio e i gambi del prezzemolo, far scaldare e aggiungere le cozze, coprire e appena si aprono spegnerle e togliere dal fuoco.

Separare le cozze dal loro liquido di cottura filtrarlo e metterlo da parte, sgusciare metà dei mitili e metà lasciarli con il guscio.

In un'altra padella mettere il restante olio, lo spicchio d'aglio e il peperoncino e lasciar scaldare per bene, aggiungere i pomodorini tagliati a metà e far cuocere a fuoco vivace per 5 minuti.

Intanto mettere a cuocere la pasta in acqua bollente salata.

Quando i pomodorini sono appassiti bagnare con il liquido delle cozze e controllare se c'è bisogno di sale oppure no.

Tritare finemente le foglie di prezzemolo, aggiungerlo al sughetto insieme alle cozze e alla pasta e far mantecare il tutto per 1 minuto e servire.