

# Miez Paccheri con misto di pesce

## Ingredienti per 4 persone:

350g di Miez Paccheri "La Fabbrica della pasta di Gragnano"  
500g di misto pesce fresco  
400g passata  
prezzemolo tritato q.b.  
500g di cozze pulite  
vino bianco secco qb  
olio evo qb  
1 spicchio d'aglio  
sale



## Procedimento

Irrorare una padella con dell'olio evo, aggiungere uno spicchio d'aglio e lasciare imbiondire. Quindi inserire il preparato di misto pesce fresco e lasciare cuocere per circa 6/7 minuti.

Aggiungere del vino bianco secco e lasciare evaporare quindi unire la passata rustica e lasciare cuocere altri 10 minuti.

A fine cottura inserire le cozze pulite e cuocere per qualche minuto, aggiustare di sale, mescolare e tenere da parte. Intanto lessare la pasta in abbondante acqua salata (consigliamo 1litro di acqua ogni 100g di Pasta), scolarla al dente e versarla direttamente nella padella con il condimento, mescolare e far insaporire per qualche minuto. Servire subito aggiungendo un filo di olio a crudo e del prezzemolo tritato fresco.