

Bucatini al sugo di cozze

Ingredienti per 4 persone:

350 g di Bucatini "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"
1 kg di cozze
250 g di polpa di pomodoro
100 g di olive nere snocciolate
1 cucchiaio di pasta d'acciughe
1 spicchio d'aglio
prezzemolo tritato
olio extravergine di oliva
sale
pepe nero



Procedimento

Per preparare i Bucatini al sugo di cozze dovete prima di tutto pulire bene i mitili. Eliminate tutte le incrostazioni dai gusci e strofinateli con una paglietta d'acciaio o una spazzolina. Tirate via il bisso, se presente, e sciacquateli bene sotto l'acqua. Mettete le cozze in una padella con due cucchiai d'olio e fatele aprire a fiamma media, coperte. Togliete dal fuoco, separate i gusci dai molluschi, tenendone da parte circa un terzo intero, e conservate anche il liquido di cottura. In un'altra larga padella fate scaldare un paio di cucchiai d'olio, scioglietevi dentro la pasta d'acciughe e unite le olive tagliate a rondelle. Dopo un paio di minuti unite la passata di pomodoro e qualche cucchiaio del liquido di cottura delle cozze, dopo averlo filtrato. Portate a cottura a fiamma dolce e pochi minuti prima del termine aggiungete il prezzemolo e l'aglio finemente tritati. Aggiustate di sale solo se necessario. Nel frattempo lessate la pasta al dente (consigliamo 1litro di acqua ogni 100g di pasta). Scolate i bucatini e trasferiteli nella padella con il sugo, mescolate bene quindi unite i molluschi. Mescolate ancora con delicatezza, completate con una macinata di pepe quindi suddividete i bucatini al sugo di cozze nei singoli piatti. Decorate con le cozze intere e servite. (credits: cucchiaio.it)