



Linguine alle cozze - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

primi piatti - cozze - pasta secca

ingr:  
1500 gr. cozze freschissime  
olio  
prezzemolo  
aglio  
vino bianco una spruzzata  
acqua di cottura delle cozze 1 bicchiere  
poca passata di pomodoro  
sale e pepe o peperoncino q.b.  
linguine

Lavare bene le cozze e "grattare" il guscio, farle aprire in pentola, senza aggiungere acqua. Togliere la polpa e metterla da parte. Filtrare l'acqua di cottura e tenerne un bicchiere. Far rosolare in una padella, nell'olio, aglio e prezzemolo tritati. Aggiungere la polpa delle cozze e dopo una spruzzata di vino bianco. Appena evaporato, aggiungere un cucchiaio di passata di pomodoro e l'acqua di cottura. Far rapprendere piano, con pepe o peperoncino, aggiustare di sale. Cuocere le linguine al dente, scolarle e versarle nella padella facendo saltare per pochi attimi. Cospargere di prezzemolo fresco tritato e servire.

