



Rigatoni con cozze e acciughe - [Visualizza sul sito di cockerina](#)

pasta secca - capperi - cipolla - aglio

Rigatoni con cozze e acciughe

Per 4 persone:

300 gr di rigatoni  
1/2 kg di cozze  
2 filetti di acciughe sott'olio  
200 gr di pomodorini  
1 spicchio di aglio  
1/2 cipolla  
4 cucchiaini di olio  
1 cucchiaino di capperi sott'aceto  
un ciuffo di prezzemolo  
4 / 5 foglie di basilico fresco  
4 cucchiaini di olio evo  
1/2 bicchiere di vino bianco  
sale, peperoncino tritato

Aprire le cozze, eliminare i gusci e conservare la loro acqua, intanto cuocere la pasta al dente. Preparare un soffritto con l'olio, l'aglio e la cipolla affettati, aggiungere il prezzemolo e il basilico tritati, i capperi, le acciughe e i pomodorini a filetti e privati dei semi e bagnare col vino bianco. Lasciar sfumare quindi aggiungere le cozze con la loro acqua, aggiustare di sale e un pizzico di peperoncino tritato. Cuocere per una decina di minuti e con questo sughetto condire la pasta.

