



Cavatelli con le Cozze

Ingredienti:

200 gr. di cavatelli pugliesi
rucola e pomodorini
sale, pepe, aglio
500 gr. di cozze
olio extra vergine di oliva
prezzemolo, peperoncino

Preparazione:

Pulite e lavate accuratamente le cozze eliminando anche l'eventuale barbetta dal guscio.

Apritele sul fuoco adagiandole in un padella dove avrete messo un filo di olio, un po' d'acqua, prezzemolo tritato, uno spicchio d'aglio e un pizzico di sale.

Cucinate la pasta che avrete cura di scolare al dente.

Saltatela immediatamente nella padella con le cozze aggiungendo pepe, peperoncino, la rucola e i pomodorini lavati e tagliati a pezzettini.

Aspettate un paio di minuti in modo da amalgamare i sapori e servite in tavola ben caldo.