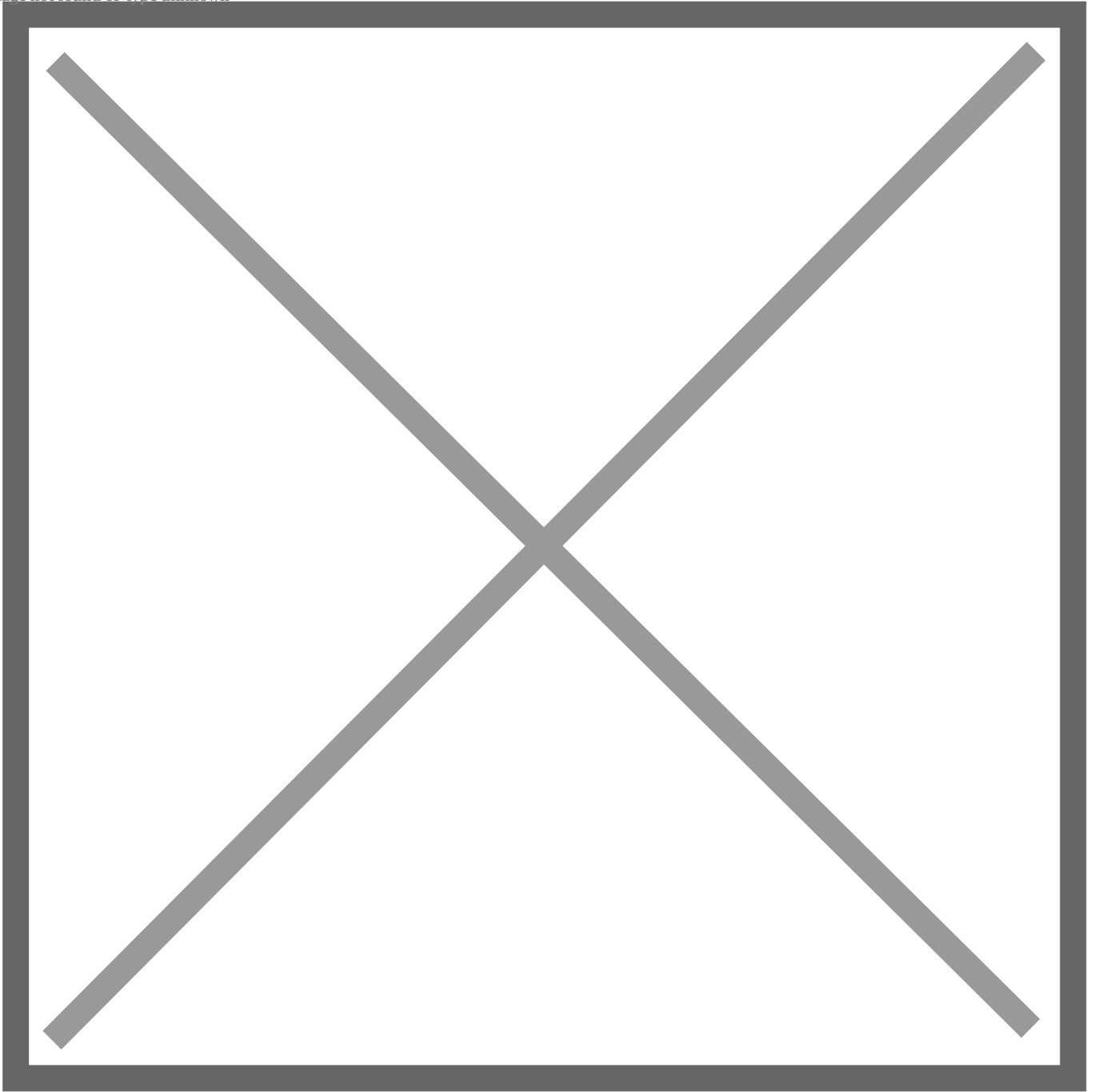


Spaghetti alla crema di cozze

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 320 g di spaghetti
- 500 g di cozze Ida pulirei
- 1 manciata di Parmigiano-Reggiano grattugiato
- 1 patata già pelata

- 1 bicchiere di vino bianco secco

- 1/2 cipolla

- 1 spicchio di aglio

- 1 peperoncino

- erba cipollina

- 1 spolverata di prezzemolo

- olio extravergine di oliva

- sale

Esecuzione

Pulire le cozze dai residui attaccati al guscio e dal filamento legato alla valva, lavarle e metterle in una pentola con un dito di acqua per farle aprire. Nel frattempo far soffriggere in un po' di olio extravergine di oliva la cipolla tritata e poi la patata tagliata a cubetti: sfumare quindi con il vino, lasciar evaporare e aggiungere l'acqua filtrata! delle cozze per portare a cottura la patata, aggiustando di sale. Unire le cozze, l'erba cipollina, far andare a fuoco basso per un paio di minuti. A questo punto frullare il tutto e lasciare da parte. Contemporaneamente portare a bollire l'acqua salata. buttare gli spaghetti, che verranno scolati non appena si saranno piegati. Far soffriggere nell'olio l'aglio con il peperoncino, unirvi gli spaghetti e finirne la cottura aggiungendo l'acqua delle cozze filtrate e in ultimo una manciata di Parmigiano-Reggiano grattugiato. Infine, versare su ogni piatto fondo una bella cucchiata di crema alle cozze, adagiarvi sopra gli spaghetti a nido e decorare con prezzemolo tritato.