



Paccheri con sugo di cozze



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Paccheri con sugo di cozze

Primo di pesce con pasta di grano duro

Preparazione	30 min
Cottura	15 min
Tempo totale	45 min

Portata: Primi

Cucina: Italiana

Keyword: carboidrati, pesce

Difficoltà: media

Costo: medio

Porzioni: 4 persone

Ingredienti

- 400 g paccheri
- 1 kg cozze

- 1 spicchio aglio
- 200 g pomodorini ciliegini
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. prezzemolo tritato
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. In una pentola fai aprire le cozze, sgusciare e farle riposare nella loro acqua. In una padella adeguata fai soffriggere, in poco olio, l'aglio tritato, aggiungi i pomodorini (precedentemente sbollentati e spellati), le cozze sgusciate (con la loro acqua), regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura.



2. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola e condisci con il sugo preparato. Servi nei piatti e porta in tavola.



Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
