



Farfalle con ragù di cozze



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Farfalle con sugo di cozze

Primo piatto di pesce

Preparazione	30 min
Cottura	1 h
Tempo totale	1 h 30 min

Portata: Primi

Cucina: Romagnola

Keyword: cozze, pasta

Difficoltà: difficile

Costo: alto

Porzioni: 4 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 1 retina cozze
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- q.b. pomodori pachino
- q.b. prezzemolo
- q.b. aglio
- q.b. peperoncino
- q.b. vino bianco
- q.b. olio di oliva extra vergine
- q.b. sale
- q.b. pepe

Istruzioni

1. Fate aprire le cozze in olio evo con aglio, prezzemolo, pepe e sfumate con vino bianco. Sgusciatele e tenetele da parte nel loro liquido di cottura filtrato..alcune lasciatele con il guscio per la decorazione.
2. Fate grigliate i peperoni su di una teglia o al forno. .sbucciateli asciugate per bene e tagliate a listarelle.
3. In un tegame largo mettere olio evo, peperoncino e uno spicchio d'aglio. Lasciate profumare e poi aggiungete i pomodorini, fate appassire e aggiungete successivamente le cozze, i peperoni e un po' di liquido di cottura delle cozze,aggiustate di sale.
4. Condite la pasta facendola saltare per un paio di minuti nel ragù, spolverate con prezzemolo fresco e servite!



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Buon appetito!

Maria Rita Buratto

[Read More](#)
