

### Pasta con sugo di muscoli (cozze)

Autore: Piatto tipico ligure (La Spezia)

Ingredienti: per 4 persone

una retina di cozze (circa 2 kg), uno spicchio di aglio, una lattina di pomodori pelati oppure 500 grammi di passata di pomodoro, o equivalente quantitativo di pomodori maturi freschi privati della pelle e dei semi, poco peperoncino rosso piccante (ottimo anche senza peperoncino), 4 cucchiaini di olio d'oliva extra vergine, un po' di prezzemolo e di maggiorana fresca, 360 grammi di spaghetti fini (n.3 oppure n.1), sale q.b.

Istruzioni:

Pulire le cozze, togliere il bisso, farle aprire. Sgusciare le cozze e lasciarle nel liquido (filtrato) che hanno emesso. Fate scaldare l'olio in un capace tegame con lo spicchio di aglio pelato e schiacciato. Unite i pelati schiacciati con la forchetta o la passata. Unite poco peperoncino rosso piccante e un po' del liquido prodotto dalle cozze durante l'apertura per salare; fate cuocere un quarto d'ora. Tritate utilizzando la mezzaluna o un coltello le cozze (non utilizzate un tritatutto elettrico o un mixer, le cozze sono troppo delicate). Aggiungete tutte le cozze preparate in precedenza al sugo di pomodoro, fate cuocere a fuoco vivo per 4/5 minuti, unendo altro liquido prodotto dalla cozze precedentemente per regolare di sale. Completate poco prima di spegnere il fuoco con un trito di prezzemolo e maggiorana fresca. Al momento di servire cuocete la pasta in abbondante acqua salata utilizzando anche il liquido delle cozze avanzato. Versate il sugo in una padella o in un tegame largo per poi poter far saltare la pasta (anche questa procedura non era prevista nella ricetta originale)