

39-Spaghetti con le cozze

Autore: Paolo

Ingredienti per 4 persone: 1 kg di cozze, aglio, vino bianco, prezzemolo (opzionale), peperoncino q.b. spaghetti 80g a persona

Far aprire le cozze con aglio, peperoncino, prezzemolo (opzionale) e vino bianco. Togliere le cozze aperte e recuperare e filtrare il liquido.

Mettere il liquido in un pentolino, fate concentrare a fiamma bassa. Aggiungere i muscoli estratti.

Lessare gli spaghetti e condire saltando brevemente in padella