

Spaghetti COZZE & NDUJA



INGREDIENTI

- Spaghetti
- Nduja
- Cozze
- Vino bianco secco
- Aglio
- Prezzemolo
- Olio di oliva

1



Scaldare 2/3 spicchi d'aglio in olio d'oliva in una padella alta e capiente.

Quando l'aglio comincia a far sfrigolare l'aglio mettere le cozze (pulite in acqua e private delle barbe), del prezzemolo tritato e bagnare con poco meno di mezzo bicchiere di vino bianco.

Quindi chiudere con un coperchio.

2



Portare le cozze a cottura. Ci vorranno circa 4/5 minuti per far sì che le cozze si aprano e siano pronte.

Separare il frutto dai gusci e riporre il tutto in una ciotola.

Conservare qualche cozza con il guscio per l'estetica del piatto.

Raccogliere in un contenitore/bicchiere il liquido lasciato dalle cozze.

Controllare che nel liquido non ci siano residui di guscio.

3



Portare a bollore l'acqua per la cottura della pasta. Salare l'acqua e gettare la pasta.

Intanto in una pentola mettere metà del liquido delle cozze e un cucchiaino di Nduja (potete abbondare di più se amate il piccante).

Controllare il tempo di cottura della pasta che dovrà essere scolata molto al dente (circa 2/3 minuti prima della fine cottura).

4



Accendere sotto la pentola e rimescolare fino al completo scioglimento della Nduja.

Scolare la pasta e aggiungere in padella.

Ripassare la pasta lasciando che assorba i liquidi e raggiunga la corretta cottura. Se occorre aggiungere tutto o parte del liquido delle cozze rimanente. In ultimo mettere le cozze e dare un'ultima rimescolata.

5



Puoi servire.

È consigliato aggiungere del prezzemolo tritato fresco prima di portare in tavola.

BUON APPETITO

Le cozze e il loro liquido sono già molto saporite. Non è necessario aggiungere sale.

Gusto pieno e molto appagante. Da provare !



www.RicetteOrizzontali.it

Instagram ricetteorizzontali