FETTUCCINE ALLA MARINARA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:
300 g di spinaci,
sale,
400 g di farina,
quattro uova.

Per il condimento:

1 kg di cozze,
una cipolla,
una carota,
una costola di sedano,
un quarto di vino bianco,
un mazzetto di basilico,
un ciuffo di prezzemolo,
uno spicchio d'aglio,
mezzo bicchiere di olio,
sale,
pepe,
2 cucchiai di salsina di pomodoro.

Mondate e lavate ripetutamente gli spinaci, poi cuoceteli con la sola acqua rimasta aderente dal lavaggio ed una manciata di sale grosso.
Scolateli, lasciateli intiepidire un poco, quindi strizzateli bene e passateli al setaccio, raccogliendo il passato in una terrina.
Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, rompetevi nel centro le uova, unite una presa di sale ed il passato di spinaci.
Cominciate impastando prima con delicatezza, quindi lavorate energicamente e a lungo e fate un panetto di pasta che metterete a riposare per 30 minuti, coperto da un panno umido.
Nel frattempo strofinate energicamente le cozze sotto l'acqua corrente con una spazzola di saggina.
Preparate un trito finissimo di cipolla, carota e sedano, opportunamente puliti e lavati, se necessario, e ponetelo in una casseruola insieme alle cozze e metà del vino.
Mettete il recipiente su fuoco allegro: dopo qualche istante le cozze si apriranno spontaneamente.
Levate la casseruola dalla fiamma, togliete i molluschi dalle conchiglie (eliminando quelli con le valve chiuse) e filtrate il liquido di cottura.
Mondate, lavate, strizzate il basilico ed il prezzemolo e tritateli finemente insieme all'aglio sbucciato.
Ponete il trito in un tegame con l'olio e fatelo colorire, quindi insaporite con una presa di sale ed un pizzico di pepe.
A questo punto unite il sugo delle cozze e fatelo asciugare a fuoco vivace, aggiungendo infine la salsina di pomodoro ed il restante vino bianco.
Lasciate cuocere per circa 10 minuti, tenendo la fiamma al minimo.
Pochi istanti prima di togliere dal fuoco il tegame, unite anche i molluschi.
Mettete ora a scaldare, in una pentola, l'acqua per cuocere la pasta, unite una manciata di sale grosso ed attendete che giunga ad ebollizione.
Frattanto dividete in 2 parti il panetto di pasta e stendete con il matterello, sulla spianatoia infarinata, 2 sfoglie sottili, avvolgete ognuna su se stessa ed affettatela a listarelle di circa 1 cm.
Fate cuocere quindi le tagliatelle in acqua bollente, scolatele bene al dente, versatele nella zuppiera e conditele con le cozze ed il loro sugo.
Servite caldissimo.