

# FUSILLI FANTASIA ALLE COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fusilli,
- 100 g di cozze,
- 2 peperoni rossi,
- 1 cipolla,
- 1 rametto di aneto,
- maionese,
- panna montata,
- cognac,
- zucchero a velo,
- 1 limone,
- 50 g di cetrioli,
- 2 cucchiaini di ketchup,
- pepe bianco macinato,
- sale.

Mescolate, fino ad ottenere una salsa omogenea, la maionese con il ketchup, il cognac, i cetrioli e l'aneto tagliati a pezzi. Aggiungete poi lo zucchero, il succo di limone, sale e pepe.

A parte mescolate la pasta, che avrete precedentemente cotto, le cozze, la cipolla e il peperone tagliati a pezzi. Aggiungete la salsa che avete preparato, il sedano e il limone.