GNOCCHETTI SARDI MALLOREDDUS CON LE COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo gnocchetti sardi malloreddus,
- 250 g di cozze,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 spicchio di peperoncino,
- olio d'oliva extra-vergine,
- prezzemolo.

Mettere a lessare la pasta.
Pulire le cozze e aprirle in padella con olio, aglio e peperoncino, aggiungere un po' d'acqua di cottura della pasta e del prezzemolo.
Coprire e lasciar cuocere.
Una volta cotte, sgusciarle lasciandone alcune intere per guarnire.
Scolare la pasta e saltarla in padella col sugo.