

PASTA CON LE COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di cozze,
- 400 g di pasta tipo cannolicchi,
- 300 g di pesce spada,
- 200 g di pomodori,
- 2 spicchi di aglio,
- 10 cl di vino bianco,
- basilico,
- olio d'oliva,
- peperoncino,
- sale.

Pulire le cozze e metterle in un tegame con olio, 1 spicchio di aglio e il vino.

Farle aprire e poi sgusciarle.

Tritare l'aglio e il peperoncino e farli dorare in poco olio, unire i pomodori tritati e il pesce a dadini.

Cuocere per 5 minuti e poi aggiungere le cozze e 1 cucchiaio del loro fondo di cottura.

Lessare la pasta al dente e condirla con il sugo e il basilico spezzettato.