

PASTA E FAGIOLI CON LE COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fagioli bianchi già lessati,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 300 g di pomodori pelati,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1000 g di cozze,
- pasta tipo pasta mista,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- pepe.

Pulire e lavare bene le cozze, metterle in teglia, farle aprire e sgusciarle.

Filtrare il brodo di cottura.

Soffriggere l'olio e l'aglio tritato in una pentola alta, unire i pomodori.

A metà cottura unire i fagioli con 4 bicchieri di acqua, le cozze e il loro brodo.

Cuocervi la pasta lentamente.

Servire calda con pepe a parte.