Fagioli cavatelli e cozze

- **Ingredienti:**

  800 g cozze
  300 g cavatelli
  200 g fagioli bianchi
  50 g pomodorini
  40 g olio extravergine di oliva
  20 g cipolla tritata
  1 peperoncino
  1 spicchio di aglio
  prezzemolo q. b.

- **Preparazione:**

  In una casseruola cuocere i fagioli, quindi scolarli. Mettere a fuoco moderato un pentolino con olio extravergine di oliva, aglio, cipolla e peperoncino. Biondare la cipolla quindi aggiungere le cozze già cotte e sgusciate; farle insaporire per un minuto e aggiungere 2 o 3 pomodorini, i fagioli, il prezzemolo e una parte dell'acqua delle cozze. Lasciare bollire il condimento per un paio di minuti ed aggiungere sale solo se il condimento risulta insipido.
  Cuocere i cavatelli, appena cotti scolarli e versarli sul condimento facendoli insaporire a fuoco vivo per circa un minuto. Metterli in un piatto spolverando con un po' di prezzemolo.

Galleria Foto VISUALIZZA SCHERMO PIENO
(per uscire: ESC per desktop, doppio tap per mobile)

Ultima modifica: Martedì 11 Agosto 2020

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina? Select rating Nessun voto

Rate

Source URL: https://www.isfores.it/dieta-mediterranea/ricette/fagioli-cavatelli-e-cozze