

Pasta cozze e crema di fagioli

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **590Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**

INGREDIENTI

- 500 g di cozze
- 4 rametti di prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- Pepe nero macinato al momento
- Sale
- 200 g di fagioli già cotti, anche in scatola (peso sgiocciolato)
- 1 cucchiaio di panna
- 160 g di pasta



PREPARAZIONE

- Pulire le cozze lavandole accuratamente sotto acqua corrente. Raschiare la superficie esterna della conchiglia per rimuovere eventuali incrostazioni, staccare il bisso strattinandolo con la lama di un coltello.
- Lavare il prezzemolo sotto acqua corrente, selezionarne le foglie, tenerne da parte metà e tritare le altre finemente su un tagliere con la mezzaluna.
- Mettere le cozze in una capace pentola assieme alle foglie di prezzemolo intere e l'aglio non sbucciato.
- Porre sul fuoco a fiamma vivace ed attendere che le cozze si aprano. Generalmente occorrono 5-7 minuti. Mescolare di tanto in tanto.
- Scolare le cozze tenendo da parte il liquido di cottura, eliminare le conchiglie e mettere i molluschi in una ciotola abbastanza grande da condirci dentro la pasta.
- Condirle con due cucchiai d'olio, una macinata di pepe ed un pizzico di sale.
- Mettere in un colino a maglie fini uno strofinaccio pulito, filtrarvi il liquido delle cozze e tenerlo da parte.
- Scolare i fagioli dal proprio liquido di governo e passarli al passaverdura in una ciotola. Stemperare il purea che si ottiene con la panna e diluirlo con 4-5 cucchiai di liquido di cottura delle cozze, fino a fargli raggiungere una consistenza cremosa.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e condirla nella ciotola delle cozze.
- Disporre sul fondo dei piatti la crema di fagioli, disporvi la pasta, cospargere con il prezzemolo tritato e servire.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Gnocchetti sardi, orecchiette, conchigliette

STAGIONE

Maggio, giugno, luglio, agosto

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.