

# Cozze con pomodori per spaghetti

250 gr di spaghetti  
300 gr di cozze fresche  
3 pomodori



FACILEeBUONO

Un ottimo sugo per spaghetti



Sciacquiamo le cozze diverse volte nel lavandino con l'acqua fredda eliminando quelle già aperte. togliamo con uno strappo la barbetta e con una spazzola dura o una spugna abrasiva strofiniamo bene il guscio eliminando le impurità.

Adagiamole in una pentola, copriamo con un coperchio e facciamo cuocere a fuoco vivo finché si aprono. Togliamo con un mestolo forato e conserviamo il loro brodo di cottura.

Sgusciamole.

Togliamo la pelle ai pomodori e tagliamo a tocchetti.

Riutilizziamo il pentolino e cuociamo per 10 minuti i pomodori, le cozze e il brodo di cottura filtrato.

A parte cuociamo gli spaghetti e condiamoli con il sugo ben caldo.

*Ecco come cucinare le cozze di mare con pomodori, un ottimo sugo per spaghetti. Utilizziamo cozze fresche e pomodori maturi.*

La cozza è un mollusco gustoso, molto diffuso ed allevato in tutto il bacino del Mediterraneo. Non bisogna assolutamente mangiarlo crudo, ma prima farlo cuocere sino a che il guscio si apra.