

PASTA FAGIOLI E COZZE



Ingredienti per 6 persone:

400g pasta mista o tubetti
550g di fagioli freschi
200g di cozze
1,5dl di olio d'oliva
1 spicchio d'aglio
1,5dl di passata di pomodoro
¼ di gambo di sedano
1 peperoncino piccante
un pizzico di peperoncino piccante e di origano



Preparazione:

Mettere i fagioli in abbondante acqua fredda, portare a bollore e cuocere a fiamma bassa finché sono teneri ma non sfatti. Tagliare il sedano a rondelle di 2cm circa, sbucciare l'aglio e schiacciarlo leggermente. In una casseruola scaldare l'olio, unire l'aglio, il sedano, il peperoncino piccante senza i semi e il picciolo, poi far rosolare a fiamma vivace, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno. Togliere il peperoncino e l'aglio quando sono ben dorati, scostare la casseruola dalla fiamma e aggiungere la passata di pomodoro. Salare, mescolare e cuocere per qualche minuto a fiamma media e a casseruola coperta; nel frattempo scolare i fagioli con una schiumarola in modo che conservino parte dell'acqua di cottura, che va tenuta da parte in caldo; le cozze vanno raschiate e lavate con cura sotto acqua corrente, quindi cotte in padella a fiamma vivace fino a che i gusci non si aprono. Aggiungere al sugo i fagioli, mescolare e lasciare insaporire per circa 15 minuti a fiamma media, unendo se necessario qualche cucchiaio dell'acqua di cottura dei fagioli. I molluschi vanno aggiunti alla pasta e ai fagioli 5 minuti prima di togliere dal fuoco.