

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?

voto

Nessun

Rate

Source URL: <https://b3st.infocamere.it/dieta-mediterranea/ricette/fagioli-cavatelli-e-cozze>