

## Spaghetti con le cozze

Le cozze son sempre buone, in qualunque modo sian preparate, alla marinara, in impepata, in salsa o al gratin e... non potrebbero mancare, servite in una bella spaghetтата!



Preparate in modo essenziale e senza troppi condimenti: aglio, prezzemolo e olio d'oliva bastano e permettono di farne risaltare in pieno il sapore;  
magari con qualche dadolino di pomodoro, aggiunto all'ultimo momento, per dar un aspetto ancor più solare a questo piatto.

Oggi come oggi, in genere, le cozze arrivano già pulite sui banchi della pescheria ma conviene sempre pulirle un'ultima volta a scampo di sabbia o impurità, specie sui gusci.

*[In questo mio articolo precedente ho descritto passo passo come pulirle.](#)*

Cosa dire, di questi spaghetti?

Come [quelli con le vongole](#) sono uno dei primi di mare più conosciuti della cucina italiana e in particolare napoletana.

Gli ingredienti necessari sono pochissimi e li troviamo qui di seguito; attenzione al sale, va usato nella fase di pulizia e poi basta:

le cozze vengono dal mare e son già salate di per sé!

E ora, cominciamo!

Ingredienti, a persona:

cozze	g	350
spaghetti ( o linguine)	g	80
aglio	spicchio	1
prezzemolo	ciuffetto	1
olio EVO		QB
<a href="#">sale</a> (per la pulizia)		QB
vino bianco (facoltativo)	CT	½
pomodori freschi		Ad Lib

Preparazione:

Per prima cosa le cozze vanno pulite, in ogni caso. Quindi si comincerà sciacquandole bene, scartando eventualmente quelle rotte, e lasciandole poi a bagno in acqua fredda con un pugno di sale per un paio d'ore.

Trascorso questo tempo andranno nuovamente sciacquate in acqua corrente.

[Qui si può vedere in dettaglio la pulizia e preparazione delle cozze](#)

Sgocciolarle bene e metterle in una pentola che le contenga comodamente con mezzo spicchio d'aglio, metà del prezzemolo (il resto servirà poi) e il vino bianco.

Farle cuocere a pentola chiusa e a fuoco vivace finché non saranno tutte aperte: basterà meno d'una decina di minuti.

Togliere, scolandole bene, le cozze dalla pentola e filtrare con cura il liquido rimasto. Quindi riservarlo per la preparazione finale

Sgusciarne una metà tenendone solo i frutti: occuperanno poi meno spazio in padella e faciliteranno i commensali.

Tagliare a dadolini il pomodoro e tenerlo da parte (la quantità va secondo il gusto: io li uso con molta discrezione...); preparare il trito di aglio e prezzemolo e metterlo a soffriggere quando si butta la pasta.

Aggiungere le cozze appena si sprigiona l'aroma dell'aglio (non deve assolutamente cominciare a scurirsi - o peggio bruciare) e farle insaporire a fuoco medio alto.

Aggiungere il liquido delle cozze, riservato prima e ben filtrato, portare la fiamma a fuoco vivo e, un minuto prima di scolare la pasta, aggiungere il pomodoro fresco a dadolini.

Scolare gli spaghetti e versarli direttamente in padella proseguendo la cottura sempre a fuoco vivo e mescolando, per un paio di minuti; potranno così assorbire tutti gli aromi del condimento.

Guarnire con del prezzemolo spezzettato, mescolare rapidamente e togliere dal fuoco.

Portare in tavola e servire direttamente dalla padella; guarnire poi ogni piatto con le cozze eventualmente rimaste in padella.

Buon appetito!

**SUGGERIMENTI E NOTE:**

- *Dell'olio d'oliva a crudo, direttamente nel piatto, può piacere: quindi lasciare che ognuno se ne possa eventualmente servire da un'ampollina lasciata in tavola*
- *Sale: serve a far spurgare le cozze e a cuocere la pasta; assolutamente non ne va aggiunto al condimento!*