

# Spaghetti con le cozze

**Autore:** Staff Siciliafan

**Data:** 17 Luglio 2013



**Spaghetti con le cozze** Ingredienti per quattro persone:

Gr. 500 spaghetti ( meglio grossi )

kg. 2 Cozze, magari nostrane

Abbondanti Prezzemolo e aglio ( meglio quello rosso come da foto)

Tre o Quattro Pomodori, o in alternativa Pomodorini ( meglio di Pachino )

Pepe o Peperoncino a seconda dei gusti

Vino Bianco per sfumare.

Olio e.v.o.

**Procedimento:**

Scoppiare le cozze in un tegame capiente, tenuto coperto a fiamma viva, naturalmente dopo averle lavate accuratamente, basteranno pochi minuti, togliere il mollusco, e raggrupparlo in un piatto. Ricordate di recuperare l'acqua fuoriuscita dalle cozze in una tazza capiente.

Altro tegame, versare abbondante olio, unire l'aglio, meglio se tritato, e lasciare riscaldare molto dolcemente.

A questo punto, alzare la fiamma, e versare unitamente al pomodoro precedentemente spellato e tagliato, le cozze, fare rosolare qualche minuto. sfumare con il vino.

Fatto evaporare il vino, o in alternativa del Brandy, aggiungere parte del prezzemolo tritato finemente, e l'acqua rilasciate dalle cozze.

Coprire, e lasciare cucinare pochissimi minuti.

Solo dopo aver scolato gli spaghetti, Tassativamente, eccessivamente al dente, unire al condimento, il Pepe, e il rimanente prezzemolo, e fare saltare la pasta, in modo da ultimare la cottura, permettendo così di fare assorbire alla stessa parte del condimento.

Buon Appetito

P.s. potevo essere molto più breve, ma ho cercato di spiegare il procedimento al fine di farvi ottenere un buon piatto. Ricordate che i tempi sono molto importanti, e vanno rispettati.

Antonino Cataldo

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/spaghetti-con-le-cozze-2/>

Generato il 18/06/2026