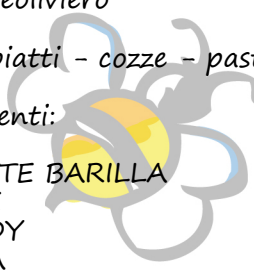


Bavette alle cozze e brandy - [Visualizza sul sito](#)  
di Babseoliviero

primi piatti - cozze - pasta secca

Ingredienti:



BAVETTE BARILLA  
COZZE  
BRANDY  
PANNA  
PASSATA DI POMODORO  
MEZZA CIPOLLA  
SALE-  
PEPE  
OLIO EXTRA

INTANTO METTERE A BOLLIRE L'ACQUA PER LA PASTA.

PER FARE IL SUGO ALLE COZZE:

FAR SALTARE IN UNA PENTOLA ANTIADERENTE UNA MEZZA CIPOLLA CON UN GIRO D'OLIO EXTRA DEL SALE E DEL PEPE. QUANDO SARA' DORATA VERSARVI LE COZZE E FARLE ANDARE COPERTE A FUOCO VIVO PER CIRCA 5-10 MIN.

QUANDO SARANNO RAFFREDDATE RECUPERARE IL MOLLUSCO E FILTRARE L'ACQUA CON UN COLINO, ELIMINANDO LA CIPOLLA.

IN UN ALTRA PENTOLA ANTIADERENTE VERSARE DELLA PASSATA DI POMODORO, AGGIUNGENDOVILE COZZE, ED UN POCHINO DELL'ACQUA FILTRATA SEMPRE MESCOLANDO A FUOCO MEDIO.

QUANDO IL SUGO SI SARA' RAPPRESO METTER UN TAPPINO DI BRANDY E A FINE COTTURA 2 CUCCHIAI DI PANNA.

DOPO CHE LE BAVETTE SARANNO COTTE, SALTARE LA PASTA NEL SUGO E FAR RAPPRENDERE UN PAIO DI MINUTI.