



Pasta fagioli e cozze (Campania) - [Visualizza sul sito di rosaria](#)

primi piatti - cozze - fagioli - Campania

INGREDIENTI

Fagioli (io uso gli zolfini che trovo alla superconad, ma vanno bene anche i cannellini). Cozze. Rosmarino. Olio. Sale. Una costa di sedano. Aglio. Concentrato di pomodoro

Far bollire i fagioli con aglio, sedano, rosmarino e un filo d'olio. Se usate gli zolfini, attente alla cottura perchè hanno buccia sottile.

Far soffriggere uno spicchio d'aglio, aggiungere un cucchiaino di concentrato di pomodoro e allungare con un mestolo di acqua di cottura dei fagioli. Far cuocere un po' il sugo e poi aggiungere i fagioli (eliminando prima i vari spicchi d'aglio e le foglie di sedano) e, dopo qualche minuto, l'acqua di cottura degli stessi.

Coprire la pentola e far cuocere a fuoco bassissimo per qualche minuto e buttare la pasta, quella che preferite, ma la ricetta napoletana prevede "Pasta ammischiata", cioè mista

Nel frattempo, avete fatto aprire le cozze sul fuoco, tolte dal guscio. La loro acqua va filtrata, tenuta da parte e aggiunta gradatamente. A cottura quasi ultimata, aggiungere le cozze.

Poi, se gradito abbondante prezzemolo tritato e pepe macinato al momento. Girare, coprire e far riposare e servire tiepido.