



Pasta piccante fredda - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

(da P.d.C.)

primi piatti - cozze - taccole - pasta fredda

Ingredienti:

300 gr. penne

350 gr. piselli

300 gr. taccole o fagiolini

800 gr. cozze (anche surgelate)

5 cucchiaini di olio d'oliva

mezzo bicchiere di vino bianco

mezza cipolla

3 peperoncini

sale

Lessare le taccole 8 minuti in abbondante acqua salata, toglierle con la schiumarola. Tenere l'acqua per far cuocere la pasta!

Asciugare le taccole e tagliare a rombi.

Scaldare l'olio in una padella, far imbiondire la cipolla.

Aggiungere i piselli con 3 cucchiaini d'acqua e il vino, coperchiare e cuocere a fiamma bassa per 15 minuti.

Lasciare 4 o 5 cozze intere per decorare.

Tagliare i peperoncini a rondelle e metterli nella padella con i piselli, le taccole e le cozze.

Far insaporire a fiamma alta.

Cuocere le penne nell'acqua delle taccole, scolarle al dente, versare nella padella e mescolare.

Trasferire nella coppa di portata e freddare, girando ogni tanto.