



Tubettini con cozze e fagioli - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

pasta secca corta - pomodori

Ingredienti per 4 persone:

250 gr di pasta corta tipo tubettini, conchiglie, paternosti grandi rigati...  
una scatola di fagioli "cannellini" già cotti  
1 kg di cozze nere  
4 pomodori pelati  
1 spicchio d'aglio  
sale, pepe, prezzemolo tritato  
olio evo.

Procedimento:

Prima di tutto raschiare bene i gusci delle cozze, sciacquarle e, per chi ci riesce, aprirle con un coltellino a frutto netto e raccogliere in una ciotola con la loro acqua...  
oppure, dopo averle ben pulite metterle in un tegame e lasciarle aprire sul fuoco, filtrare l'acqua di cottura e tenerla da parte.

Mettere a cuocere la pasta

Rosolare in una pentola lo spicchio d'aglio intero (che a fine cottura elimineremo) e aggiungere i pelati, schiacciarli con una forchetta e lasciar cuocere lentamente per una decina di minuti.  
Aggiungere un pò di sale e pepe (meglio se peperoncino..) poi aggiungere i fagioli e lasciarli insaporire nel sughetto qualche minuto  
(io ho usato i fagioli in scatola per far prima, ma chi si organizza dal giorno prima può usare i fagioli secchi, ammollati per tutta la notte e poi lessati in acqua con alloro, sedano, pomodoro),  
infine aggiungere le cozze con un pò della loro acqua e continuare a sobbollire per un paio di minuti, non di più senno le cozze perdono sapore...  
mescolare la pasta al sughetto e servire cosparso di prezzemolo tritato.

