



PASTA POVERA
COZZE E LEGUMI





INGREDIENTI

Cozze con guscio Arbi in busta 500 g

Ceci secchi già lessati 100 g

Fagioli cannellini già lessati 100 g

Pasta corta 240 g

1 Finocchio

Aglione 2/3 spicchi

Concentrato di pomodoro 1 cucchiaio

1/2 Peperoncini freschi

1 rametto di Rosmarino, Olio evo qb, Sale qb, Pepe qb



- 1 In una pentola versate un po' di olio e aggiungete le cozze surgelate, coprite e fatele aprire cuocendo a fuoco moderato mescolando di tanto in tanto, quindi mettete da parte le cozze e conservate il loro liquido.
- 2 A parte, preparate una pentola con un filo di olio, gli spicchi di aglio e il peperoncino, fate soffriggere e poi aggiungete i ceci, i fagioli precotti, il finocchio pulito e tagliato alla julienne e il rametto di rosmarino, continuate la cottura per un minuto per far insaporire il tutto.
- 3 Salate e pepate leggermente, poi aggiungete il liquido delle cozze, il concentrato di pomodoro e 2 bicchieri di acqua e portate a ebollizione.



- 4 Aggiungete la pasta corta e portatela a cottura, un minuto prima della fine aggiungete le cozze.
- 5 Servite in piatti fondi con una spolverata di pepe e un filo d'olio a crudo.

