

Pasta, fagioli e . . . cozze

primo piatto per 2 persone

Ingredienti

Fagioli secchi	g	90
Cozze	g	500
Olio d'oliva	g	35
Sedano affettato	g	10
Carota tagliata a cubetti	g	20
Cipolla affettata	g	40

Filetti d'acciuga sott'olio	n	1
Acqua di cottura fagioli e pasta	g	500
Ditalini od altra pasta	g	50
Prezzemolo da tritare con l'aglio	q	b
Aglio – piccoli spicchi	n	1
Pepe (a piacere)	q	b

- Mettete a bagno i fagioli in acqua fredda lasciandovi per tutta la notte, poi, partendo sempre da acqua fredda, a calore moderato, cuoceteli coperti per un paio d'ore. Il tempo è indicativo perché proporzionato alla freschezza e qualità dei legumi. A questo inconveniente potete ovviare cuocendoli per tempo e lasciandoli poi nella loro acqua che è parte integrante di questa ricetta.
- Circa un'ora prima di pranzo, in 35 g d'olio, fate soffriggere sedano, carota, cipolla e acciuga. Preparate anche un battuto d'aglio e prezzemolo.
- Mentre le verdure rosolano raschiate e pulite bene le cozze (**scartate quelle rotte**) e introducetele in un tegame ben coperto insieme a qualche cucchiata d'acqua e fatele dischiudere togliendole poi subito dal fuoco.
- Prendete circa un terzo dei fagioli, frullateli, rimetteteli insieme con gli altri, unite anche il soffritto, e riportate tutto ad ebollizione provvedendo poi ad aggiungere anche la pasta.
- Intanto, con un tovagliolo, filtrate l'acqua di cottura delle cozze ed unitene **una parte** alla zuppa che sta cuocendo. Togliete poi i molluschi dal loro guscio **eliminando quelli che non si sono aperti**.
- Quando la pasta è quasi cotta assaggiate il brodo e, invece di aggiungere eventualmente altro sale, unite ancora un poco d'acqua di mare. Completate poi con il battuto di prezzemolo ed aglio, unite le cozze, e servite. A piacere macinate sui piatti un poco di pepe.