

## ***Pasta e fagioli con le cozze di Saretta***

### ***Ingredienti per due persone***

- *1 chilo di cozze*
- *150 gr di fagioli borlotti secchi*
- *250 grammi di polpa di pomodoro senza semi*
- *2 spicchi d'aglio*
- *1/2 cipolla*
- *1 bicchiere di vino bianco*
- *Olio d'oliva*
- *Pepe*
- *100 gr di pasta corta da minestra, ad es. ditali o quadrotti*

### ***Preparazione***

*Far rinvenire i fagioli in acqua per una notte e lessarli senza aggiungere sale.*

*Lavare bene le cozze e sciacquarle in acqua corrente.*

*Metterle in una casseruola grande a sufficienza con un cucchiaino d'olio, uno spicchio d'aglio schiacciato e fare cuocere un minuto, aggiungere le cozze ed il bicchiere di vino.*

*Appena le cozze saranno aperte, sgusciarle e metterle in un recipiente coperte dal loro liquido filtrato dalle impurità.*

*In una pentola grande mettiamo due cucchiaini di olio con uno spicchio d'aglio e mezza cipolla tritata; fare imbiondire il tutto ed eliminare l'aglio, aggiungere il pomodoro e versarlo nel soffritto, fate cuocere per una decina di minuti.*

*Ora aggiungere i fagioli con un paio di mestoli della loro acqua di cottura ed il liquido di cottura delle cozze, portare a sobbollire ed aggiungere la*

*pasta, mescolare e finchè la pasta non è cotta, aggiungendo se serve un mestolo dell'acqua dei fagioli.*

*A cottura ultimata aggiungere le cozze ed abbondante pepe macinato al momento, impiattare versando su ogni porzione un sottile filo d'olio.*

*Nota: si tratta di un piatto di difficile digestione, per questo le dosi si riferiscono ad un piccolo assaggio, raddoppiando le dosi diventa un piatto unico.*