



CAVATELLI CON COZZE E FAGIOLI FRESCHI

Ingredienti

300 gr di cavatelli
300 gr di fagioli borlotti freschi
1 kg di cozze
½ cipolla
1 carota
1 costa di sedano
1 spicchio di aglio
1 rametto di rosmarino
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
1 lt. brodo vegetale
olio extra vergine di oliva
sale e peperoncino

Procedimento

Far appassire le verdure tritate in una casseruola con due cucchiaini di olio per 10 minuti a fiamma bassa, quindi, unire i fagioli, rosolare per un minuto mescolando, aggiungere il brodo vegetale freddo fino a coprire completamente gli ingredienti, portare ad ebollizione, schiumando spesso e cuocere, a fiamma bassa, per un'ora.

Al termine frullare tutto se desideriamo una crema di fagioli.

Pulire le cozze eliminando il bisso e l'eventuale calcare sui gusci, lavarle ed aprirle sul fuoco in una padella, a fiamma vivace, ci vorranno un paio di minuti.

Quando saranno aperte, scolarle, sgusciarle e tenere da parte il liquido di cottura dopo averlo filtrato.

Soffriggere l'aglio in una casseruola con un rametto di rosmarino e un cucchiaino di olio, quando l'aglio sarà ben dorato, eliminarlo ed aggiungere la crema di fagioli e il liquido di cottura delle cozze, salare leggermente, aggiungere il peperoncino, far ridurre la crema cuocendola a fiamma moderata per 20 minuti.

Cuocere la pasta molto al dente ed aggiungerla per l'ultima parte della cottura nella crema di fagioli e cozze.

Servire con un filo di olio a crudo.