

Maltagliati con fagioli e cozze



Ingredienti per 4 persone:

- gr. 400 di maltagliati freschi o altro tipo di pasta anche secca
- kg. 1 di cozze
- gr. 400 di fagioli bianchi
- 4 pomodorini
- 1 spicchio d'aglio
- 1 bicchiere di vino bianco
- circa 7 cucchiaini di olio d'oliva
- prezzemolo, sale e pepe q.b.

Procedimento:

Lavare scrupolosamente le cozze con lo spazzolino e sciacquarle in acqua corrente. Metterle in una padella grande con un cucchiaio d'olio, l'aglio ed il bicchiere di vino.

Coprire col coperchio ed a fiamma vivace far aprire le cozze, una volta cotti, separare i molluschi dalle valve (da tenere qualcuna da parte per decorare il piatto se si vuole) e tenerli in una scodella con il liquido formatosi durante la cottura ma filtrato per evitare sabbia e altre impurità.

A parte lessare in abbondante acqua salata i fagioli (io a volte uso quelli già pronti in vetro, se non ho molto tempo, in questo caso non occorre far cuocere per ore, ma solo per scaldarli), quando sono cotti passare metà dei fagioli al mixer o al passaverdure, per far venire una crema ben densa.

In un'alta padella far "restringere" l'acqua ai pomodorini semplicemente tagliandoli a metà senza null'altro che un filino appena di olio.

In una padella grande mettere insieme i fagioli, la purea di fagioli, i pomodorini appena cotti, aggiustare di sale, pepe, prezzemolo tritato ed alla fine, la pasta scolata al dente con un paio di cucchiari di acqua della sua cottura nonché il liquido di cottura delle cozze.

Giusto il tempo di portare il tutto a legarsi e a restringersi ancora un attimo ed aggiungere rimestando delicatamente le cozze.

Servire i piatti con un filo di olio e se lo amate anche del pepe nero macinato al momento.