Pasta fagioli e cozze

Oggi vado sul classico, siamo in autunno e ho proprio voglia di una bella zuppa… certo non fa ancora freddissimo, ma ci sta.

Buonissima la zuppa di pasta fagioli e cozze! E’ un piatto di origine partenopea, ma visto e rivisto in mille modi. Dal chiaro sapore di mare e terra, è molto facile da fare, forse un po’ lungo nella preparazione degli ingredienti, ma dal gusto molto ricco!

Vi racconto la mia versione…

Ingredienti:

- 100 gr di fagioli secchi
- 100 gr di pasta
- 500 g di cozze
- 50 gr di pomodorini
- 1 spicchio di aglio
- 1 peperoncino
- rosmarino
- olio
- sale
- 1 pizzico di curcuma (opzionale)
- 1 pizzico di Paprika (opzionale)

Preparazione:

Parto dai fagioli, la sera prima li metto a bagno in acqua fredda. Il giorno dopo li lesso in acqua sale e qualche fogliolina di rosmarino.

Volendo avrei anche potuto usare i fagioli precotti.

In una pentola faccio saltare insieme ad olio, aglio e peperoncino, i pomodorini tagliati a metà. Dopo qualche minuto aggiungo i fagioli con un po’ della loro acqua e faccio andare.

Intanto faccio aprire le cozze al naturale in una padella chiusa con coperchio, appena si aprono le sguscio.

Filtro l’acqua di cottura delle cozze e l’aggiungo in pentola insieme ai fagioli, porto ad ebollizione e ci calo la pasta.

Quasi a fine cottura aggiungo le cozze e faccio finire di cuocere il tutto.

Spengo e aggiusto di sale ed un pizzico di curcuma e paprika, potete anche non metterle ma a me piace il gusto piccante ed aromatico che lasciano in bocca.

Servo con un filo d’olio a crudo ed un rametto di rosmarino.

Buonissima questa zuppetta!!!