

## Pasta mischiata cozze e Cece di Teano

La **pasta ceci** e **cozze** è un primo piatto tipico del sud Italia, soprattutto della Campania, in cui è comunque più famosa la pasta e fagioli con le cozze. Si tratta di un primo piatto asciutto ma molto ben legato, grazie al fatto che si usa, per la cottura finale della pasta, l'acqua rilasciata dalle cozze, che è sapida e ricca di proteine e crea una cremina gustosa con l'amido rilasciato dalla pasta.

Se volete seguire la tradizione partenopea, questa pasta andrebbe fatta con la pasta mista, un formato che tiene insieme diversi formati di pasta e che a Napoli si trova al supermercato. Se invece abitate in altre zone d'Italia potreste preparare da soli la pasta mista unendo i rimasugli di tutte le scatole di pasta che avete in dispensa, in fondo un tempo la pasta mista era un piatto di recupero che veniva fatto proprio racimolando le piccole dosi di pasta avanzate nella dispensa.

### Procedimento

Pulire bene le valve esterne delle cozze, aiutandosi con un coltellino affilato. Sciacquarle bene sotto l'acqua corrente e metterle in una pentola. Portare sul fuoco la pentola con le cozze, coprire con il coperchio e cuocere per circa 5 minuti, giusto il tempo che le valve delle cozze si aprano.

Togliere le cozze dalle valve (conservare 4 cozze nelle valve, per decorazione). Mettere in una scodella le cozze senza valve e versarvi sopra l'acqua di fondo di cottura delle cozze.

Versare anche i ceci precotti e un po' di acqua (acqua di cottura dei ceci o acqua calda o brodo vegetale) e cuocere per circa 15 minuti. Frullare una parte dei ceci.

A questo punto, versare anche la pasta mista e un paio di mestoli di acqua di cottura delle cozze e cuocere la pasta aggiungendo altra acqua calda (o brodo vegetale) al bisogno.

Quando la pasta mista sarà cotta al dente, toglierla dal fuoco e mantecarla con 2 cucchiaini di olio evo e le cozze senza valve. Distribuire nei piatti la pasta mischiata e ceci con cozze e decorare a piacere.



### Ingredienti

- 200 g** Pasta mischiata  
"pasta artigianale di Grano duro  
Senatore Cappelli"
- 250 g** Ceci di Teano in acqua
- 800 g** Cozze
- 1** Spicchio Aglio
- 100 ml** Olio extravergine di oliva  
Verde Sidicino
- 2** Rametti di rosmarino
- Sale fino



Guarda la  
videoricetta

