

MEZZI PACCHERI PATATE COZZE E ZAFFERANO



Tempo: 30 minuti Difficoltà: Bassa Persone: 4

INGREDIENTI

- 80g mezzi paccheri
- 1 patata media
- 200/300 grammi di cozze
- 1g di zafferano in pistilli
- 1 spicchio di aglio
- 1 Peperoncino fresco
- 30g di prezzemolo
- Olio evo
- Sale
- Pepe

PREPARAZIONE

Tagliare le patate a cubetti e farle rosolare in un soffritto di aglio, olio, peperoncino e gambi di prezzemolo. Nel frattempo aprire le cozze, in olio, aglio e prezzemolo, sgusciarle e far infondere nella loro acqua i pistilli di zafferano. Quando le patate saranno ben rosolate, bagnarle con l'acqua aromatizzata delle



cozze e qualche mescolata di acqua. Far cuocere per 15/20 minuti. Cuocere successivamente i mezzi paccheri direttamente nelle patate finché non saranno ben al dente. Fuori dal fuoco aggiungere le cozze e il prezzemolo tritato. Mantecare con un filo di olio.

