



Spaghetti aux Moules & aux Coques

Ingrédients

2 boîtes de 400 g de pulpe en dés de tomates Cirio 400 g de spaghetti
1,5 kg de moules 1 kg de coques 50 g de pignons 1 gousse d'ail et la
moitié d'un oignon blanc Huile d'olive extra vierge 1 verre de vin blanc
sec 3 cuillères de persil haché Sel

Préparation

1. Lavez soigneusement les moules et les coques, en grattant les coquilles avec un couteau, et retirez-en les filaments avant de les rincer à l'eau sous le robinet.
2. Placez les moules et les coques dans une casserole et faites cuire à feu vif avec un peu de vin blanc, jusqu'à ce qu'elles soient complètement ouvertes. Egouttez ensuite le jus de cuisson et réservez-le, car vous en aurez besoin plus tard !
3. Otez les coquilles des moules, en en gardant quelques-unes seulement pour décorer. En revanche, les coques doivent être conservées dans leurs coquilles.
4. Hachez quelques moules avec les pignons, puis pelez l'ail et l'oignon et hachez-les finement, avant de les faire revenir dans une bonne quantité d'huile d'olive extra vierge.
5. Ajoutez ensuite les tomates en dés Cirio mélangées à un peu de jus de cuisson filtré ; n'ajoutez pas trop de sel à ce jus, car il est déjà suffisamment salé ; faites cuire à couvert pendant une dizaine de minutes.
6. Ajoutez ensuite les moules, les coques ainsi que l'oignon et l'ail hachés, mélangez et faites cuire encore pendant 5 minutes. Entre-temps, faites cuire les spaghettis, puis égouttez-les et ajoutez-les à la sauce, en mélangeant sur le feu pendant quelques minutes avant de servir. Garnissez avec les moules, les coques et le persil haché.

