

## SPAGHETTI CON COZZE, CREMA DI FAGIOLI E POMODORI CONFIT ALL'ANETO

### Ingredienti (per 4 persone):

#### *per la crema di fagioli:*

100 g di fagioli cannellini  
1 spicchio d'aglio  
olio evo  
sale  
pepe  
rosmarino fresco  
acqua delle cozze

#### *per i pomodori confit:*

4 pomodori ciliegini  
sale  
zucchero di canna  
olio evo  
aneto

400 g spaghetti  
1 kg cozze  
olio evo  
1 spicchio d'aglio

### Preparazione:

Lasciar ammorbidire i fagioli in acqua fredda per una notte, quindi lessarli per 45 minuti in acqua non salata e scolarli. In un pentolino scaldare 2 cucchiaini di olio evo con uno spicchio d'aglio in camicia, aggiungere i fagioli ed un rametto di rosmarino fresco e saltare a fiamma viva per 3-4 minuti. Aggiustare di sale e pepe e frullare con il minipimer aggiungendo un mestolo di acqua di cottura delle cozze per ottenere una crema molto liquida.

Cuocere le cozze in una padella dai bordi alti con olio evo ed uno spicchio d'aglio in camicia a fiamma viva per 3 minuti con il coperchio. Versare 1/2 bicchiere di vino bianco secco, lasciar sfumare, cuocere altri 2 minuti con il coperchio quindi togliere dal fuoco, filtrare l'acqua di cottura con un colino e sgusciare le cozze.

Lavare i pomodori con acqua fredda, tagliarli in 4 spicchi ed adagiarli su un tegame rivestito con carta da forno. Condire con sale, zucchero di canna, olio evo ed aneto fresco e cuocere in forno a 140° per un'ora.

Cuocere la pasta in acqua bollente salata, e 2 minuti prima che sia al dente versarla nel tegame con l'acqua delle cozze. Completare la cottura e mantecare a fiamma viva versando anche le cozze sgusciate.

Impiattare versando alcuni cucchiaini di crema di fagioli sul fondo del piatto, quindi un nido di spaghetti con le cozze e completare con i pomodori confit all'aneto.