**Linguine con le cozze alla napoletana**

linguine
olijfolie
witte wijn
peper en zout

zachte chilivlokken
tomatenpuree
knoflookpasta
mosselen
gedroogde tomaatjes
platte peterselie

Kook de linguine al dente. Neem een grote kookpot en giet er een bodempje olijfolie in, een pollepel van het kookvocht van de pasta en een half glas witte wijn. Kruid met peper, zout en zachte chilivlokjes.

Meng met een paar eetlepels tomatenpuree en een eetlepel knoflookpasta. Roer goed om en breng de bereiding aan de kook.

Kuis, spoel en kook de mosselen, afgedekt en op hoog vuur. Verwijder de ongeopende exemplaren en haal de anderen uit de schelp. Zet de mosseltjes warm weg.

Zeef het kookvocht, voeg een handvol gedroogde tomaatjes toe. Breng aan de kook en verminder dan het vuur. Schep de pasta in de kookpot en roer goed om tot het vocht bijna volledig opgeslorpt is en de pasta de juiste temperatuur heeft om op te dienen.

Draai met een vork nestjes van de pasta en leg die op de borden. Schep er een paar eetlepels mosselen bij. Giet de rest van de saus over de borden en werk af met plukjes platte peterselie.