

## SPAGHETTI COZZE E PECORINO

Scritto da Administrator

Domenica 25 Ottobre 2020 19:46 - Ultimo aggiornamento Domenica 25 Ottobre 2020 20:03

---



Secondo la tradizione, l'abbinamento pesce e formaggio era improponibile, ma questa semplice e veloce ricetta dimostra esattamente il contrario. La pasta con cozze e pecorino vi farà fare un'ottima figura con gli ospiti che chiederanno sicuramente il bis: provatela!

## SPAGHETTI COZZE E PECORINO

Scritto da Administrator

Domenica 25 Ottobre 2020 19:46 - Ultimo aggiornamento Domenica 25 Ottobre 2020 20:03

---

Ingredienti per 4 persone:

360 spaghetti o linguine

500 gr di cozze

250 gr di pomodorini

40 gr di pecorino toscano

1 spicchio di aglio

q.b.sale

q.b.pepe

q.b.peperoncino

q.b.olio extravergine d'oliva

Prendete le cozze e pulitele con molta cura sotto l'acqua corrente raschiando i gusci in modo da eliminare le impurità, poi staccate anche il bisso.

## SPAGHETTI COZZE E PECORINO

Scritto da Administrator

Domenica 25 Ottobre 2020 19:46 - Ultimo aggiornamento Domenica 25 Ottobre 2020 20:03

---

Mettete le cozze pulite in una casseruola e fatele aprire a fiamma media. Una volta aperte, toglietele dal fuoco e sgusciatele, lasciandone qualcuna per la decorazione, filtrate il liquido di cottura. Prendete i pomodori e lavateli, poi tagliateli a pezzetti piccoli; fate rosolare 1 spicchio d'aglio schiacciato in una padella con un filo d'olio extravergine e, dopo 2 minuti, unite i pomodori. Una volta cotti versateli nella casseruola con le cozze.

Cuocete la pasta in abbondante acqua non salata per la metà dei minuti indicati sulla confezione, perché la farete risottare nell'acqua ottenuta dalla cottura delle cozze che è già salata.



Portate a cottura completa per il tempo restante, se necessario aggiungete altra acqua di cottura e vedrete che la pasta sarà avvolta da un sughetto cremoso creato dal liquido delle cozze e dall'amido che la pasta ha rilasciato in cottura.

Fuori dal fuoco aggiungete il pecorino e mantecate gli ingredienti, la temperatura non deve essere troppo alta o il formaggio filerà.

## **SPAGHETTI COZZE E PECORINO**

Scritto da Administrator

Domenica 25 Ottobre 2020 19:46 - Ultimo aggiornamento Domenica 25 Ottobre 2020 20:03

---

Buon appetito!