

PRIMI PIATTI

Gnocchi cozze e pecorino

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se cercate la ricetta di un primo piatto sal sapore intenso e decisamente non banale è ora di provare la ricetta degli **gnocchi cozze e pecorino**. Una ricetta di per sé semplice nell'esecuzione ma che in pochi e semplici movimenti vi permetterà di fare bella figura, anzi un'ottima figura con i vostri commensali.

Se amate gli [gnocchi](#) provate anche le nostre

[ricette con gli gnocchi:](#)

[gnocchi di zucca](#)

[gnocchi cozze e vongole](#)

INGREDIENTI

GNOCCHI 400 gr

COZZE 1 kg

PECORINO GRATTUGIATO 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 80
gr

AGLIO 1 spicchio

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PEPE NERO

SALE

PREPARAZIONE

1 In una padella ampia mettete a scaldare nell'olio extravergine di oliva l'aglio e il prezzemolo, e quando inizia a sfrigolare, aggiungete anche le cozze, coprite con il coperchio e fate aprire. Quando le vedrete tutte aperte alzatele una alla volta e trasferitele in un contenitore e in un altro, con un passino, filtrate il liquido di cottura. Fatto ciò potete cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata e bollente. Quando salgono a galla scolateli e trasferiteli nella padella aggiungendo il liquido di cottura delle cozze filtrato. Dopo qualche minuto aggiungete anche le cozze sgusciate, mescolate un po' quindi aggiungete anche il pecorino. A questo punto mantecate sul fuoco spolverando infine il prezzemolo tritato fresco e aggiungendo se piace, una macinata di pepe nero. Impatate i vostri gnocchi cozze e pecorino aggiungendo altro prezzemolo.

CONSIGLIO

Questo sugo mi incuriosisce parecchio ma non amo gli gnocchi. Quale altra pasta potrei utilizzare?

Puoi fare questa versione usando la pasta lunga come gli spaghetti.

Invece delle cozze posso usare le vongole?

Sì è un'ottima variante.

Posso preparare prima il sugo?

Te lo sconsiglio in quanto le cozze col passare del tempo induriscono e poi non son più buone!