

PRIMI PIATTI

## Casarecce con melanzane, pecorino e cozze

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le casarecce con melanzane, pecorino e cozze sono un piatto da re, che non fa mancare niente alle aspettative del palato! Ogni singolo ingrediente si prepara con facilità e si equilibra alla perfezione nel piatto, facendolo diventare un primo eccezionale! Scopri le nostre migliori [ricette con le melanzane](#).

### INGREDIENTI

CASERECCE 400 gr

COZZE 1 kg

MELANZANE 2

SPICCHIO DI AGLIO 2

PECORINO grattugiato - 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

facoltativi - 2

OLIO DI ARACHIDI 1 l

SALE

### PREPARAZIONE

- 1 Prendete una padella versatevi un giro d'olio extravergine d'oliva, aggiungete lo spicchio di aglio, i gambi del prezzemolo, il peperoncino e le cozze; lasciate cuocere a pentola coperta finché le cozze non si aprono.



- 2 Nel frattempo tagliate le melanzane a metà e fate delle fettine che ridurrete in bastoncini di mezzo centimetro di spessore.

Raccogliete i bastoncini di melanzana in una ciotola. Tagliate finemente la buccia che servirà come decoro.



**3** Scaldate un pentolino colmo d'olio di semi d'arachidi.

Togliete le cozze dal fuoco, prelevatele dalla casseruola, sgusciate la maggior parte e filtrate il fondo di cottura.





- 4 Frigete le melanzane e le striscioline di buccia nell'olio bollente, prelevatele e mettetele ad asciugare sulla carta assorbente; salate adeguatamente.



- 5 Portate ad ebollizione una pentola colma di acqua salata e fate cuocere le caserecce per 10 minuti.



6 Accendete il fuoco sotto una padella con un giro d'olio ed uno spicchio d'aglio, aggiungete le cozze con un po' del fondo di cottura filtrato e poca acqua di cottura della pasta ricca di amido.

Unite alla padella le melanzane fritte, il prezzemolo, il peperoncino se piace e lasciate insaporire.



- 7 Scolate la pasta al dente e trasferitela in padella con le cozze, togliendo l'aglio emantecate il tutto con altro pecorino aggiungendo anche dell'altro prezzemolo a piacere.



- 8 Servite le caserecce con melanzane, pecorino e cozze decorando il piatto con le cozze ancora nel guscio lasciate da parte e i filini di buccia di melanzana fritti.