

PRIMI PIATTI

# Pennette con cozze e pecorino

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Se amate gli accostamenti particolari, questo piatto di pennette con cozze e pecorino è proprio ciò che fa per voi! Una ricetta deliziosa, semplice e saporita che vi permetterà di portare a tavola un piatto insolito. La pasta con le cozze piace sempre a tutti, non c'è che dire, ma questa ha davvero una marcia in più che lo fa diventare irresistibile. Può sembrare strana la scelta di abbinare il pecorino alle cozze... Ma il risultato è davvero eccezionale!!!

Se in genere siete di quelli che storcono il naso davanti all'accostamento tra pesce e formaggio con questo primo con le cozze cambierete di certo idea. I vari ingredienti si legano tra loro dando a un connubio di sapori davvero interessante, che

convincerà anche i palati più difficile. Un piatto semplice, estivo, magari da portare a tavola per un pranzo in famiglia o durante una cena tra amici. Accontenterete tutti e avrete mille complimenti, ne siamo certi!!

Se vi piacciono questi mitili poi, ecco per voi altre ricette con le cozze imperdibili:

[cozze in barchetta](#)

[cozze alla marinara](#)

[cozze gratinate con i porri](#)

## INGREDIENTI

PENNETTE 400 gr

COZZE 1 kg

POMODORINI 250 gr

PECORINO ROMANO 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHI DI AGLIO 2

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare dell'olio d'oliva in una padella e fatevi rosolare l'aglio ed il peperoncino tritati.

Unite, quindi anche i pomodori e fateli appassire leggermente; regolate di sale.







- 2 Unite alla padella le cozze, incoperchiate e lasciate che si aprano, quindi rimuovete gli spicchi d'aglio.

Lessate le pennette in abbondante acqua salata, scolatela e trasferitela nella padella con le cozze che si saranno aperte nel frattempo.



3

Mantecate la pasta con del pecorino amalgamandolo alla pasta poco per volta.

Ultimate il piatto con una scoverata di prezzemolo tritato e servite in tavola.

