

PRIMI PIATTI

# Gnocchi cozze e pecorino

di: *Cookaround*

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. Provate questa ricetta del risultato eccellente e se amate abbinare i frutti di mare alla pasta fresca provate a fare gli gnocchi anche nella versione con cozze e vongole, ecco [la ricetta!](#)

## 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