

PRIMI PIATTI

Pasta cozze e mollica

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

SPAGHETTI o altra pasta a piacere - 400 gr

COZZE 1 kg

PANGRATTATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 2

Pasta cozze e mollica, un primo piatto che unisce i sapori semplici del mare con la sapienza tipica della cucina locale. Il pangrattato, infatti, in questa ricetta funge da parmigiano, bene che in alcune zone d'Italia era un bene di lusso o addirittura un bene non reperibile.

Il pangrattato, fatto tostare in padella con poco olio, diventa quel tocco in più che rende questo semplice piatto di pasta e cozze un primo piatto da ristorante stellato!

Una vera goduria per la vista ed il palato, seguite le indicazioni di come si prepara.

PREPARAZIONE

1 Per preparare una pasta cozze e mollica da leccarsi i baffi, scalda un giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola, aggiungi uno spicchio d'aglio e qualche rametto di prezzemolo già sfogliato.

Fate prendere calore al tutto.

2 Quando l'olio inizia appena a sfrigolare, aggiungete le cozze e fatele aprire a casseruola coperta e a fiamma vivace fino a che non siano tutte aperte.

3 Quando le cozze saranno aperte, separatele dal brodo e filtrate quest'ultimo per eliminare eventuali impurità e sabbia.

4 Fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in un'altra padella, quindi aggiungete il pangrattato, mi raccomando che sia un pangrattato casalingo rustico, tritato grossolanamente.

Lasciate tostare il pangrattato fino a che assuma un bel colore dorato e acquisisca ancora più croccantezza.

5 Prendete una nuova padella e fate scaldare un altro po' di olio extravergine d'oliva. Aggiungete uno spicchio d'aglio tritato e un ciuffo di prezzemolo tritato finemente.

Aspettate che l'olio inizia a sfrigolare, quindi unite le cozze già sgusciate insieme al loro brodo.

6 Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua, quando spicca il bollore aggiungete il sale grosso e la pasta, noi abbiamo scelto degli spaghetti ma voi potete utilizzare il formato di pasta che preferite.

7 Quando la pasta è al dente, scolatela e unitela alla padella con le cozze. Aggiungete un mestolino d'acqua di cottura della stessa pasta e portate la pasta a cottura.

8 Servite la pasta cozze e mollica nei piatti e cospargete ciascuna porzione con del pangrattato tostato.