

PRIMI PIATTI

Spaghetti cacio e pepe con le cozze

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

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



Se amate sperimentare in cucina e siete soliti accostare ingredienti e consistenze diverse, la ricetta degli spaghetti cacio e pepe con le cozze non dovete assolutamente perderla! Si tratta di una chicca facile da fare ma molto gustosa che è perfetta da portare a tavola durante un pranzo o una cena a base di pesce in cui però si vuol stupire con un piatto particolare.

L'abbinamento cacio e cozze potrebbe far storcere il naso a qualcuno e invece credeteci questa è una accoppiata vincente! Seguite i nostri consigli e fate questo primo favoloso subito!

Un primo piatto con le cozze assolutamente da provare!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

COZZE 600 gr

PEPE NERO in grani oppure macinato -

PECORINO GRATTUGIATO 200 gr

PREZZEMOLO solo i gambi - 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 2

SALE GROSSO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Realizzare gli spaghetti cacio e pepe con le cozze è molto semplice e veloce. Prima di tutto prendete le cozze e, lavatele bene sotto l'acqua corrente, eliminate il bisso, grattatele con una retina di ferro in maniera tale da eliminare, il più possibile tutte le impurità che sono presenti sul guscio.





- 2 Una volta che avrete pulito bene tutte le cozze, versate un giro d'olio extravergine d'oliva all'interno di una padella, aggiungete gli spicchi d'aglio lasciati in camicia, insieme a i gambi del prezzemolo, accendete il fuoco e, lasciate scaldare.





3 Trasferite le cozze pulite nella padella, coprite con un coperchio e, lasciatele aprire.



4 Una volta che le cozze si saranno aperte, eliminate il guscio, da ognuna, buttate via le cozze rimaste chiuse e, raccoglietele in una scodella. Filtrate l'acqua di cottura delle cozze.



5 Schiacciate nel mortaio i grani di pepe nero, in alternativa potete utilizzare anche il pepe già macinato.

Versate il pepe in una padella, accendete il fuoco al minimo, lasciate scaldare e, tirare fuori tutto l'aroma.



6 Portate a bollore una capace pentola con dell'acqua. Quando l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela leggermente, e mettete a cuocere gli spaghetti; lasciate cuocere all'incirca fino a 2 minuti prima del termine di cottura.



7 Aggiungete al pepe, poca acqua di cottura delle cozze filtrata e, lasciatela ritirare.



- 8** Preparate a questo punto la crema di formaggio: mettete in una scodella il pecorino grattugiato, aggiungete al formaggio un mestolo di acqua di cottura della pasta e lavorate bene in maniera tale da creare una crema.





9 Quando il liquido delle cozze si sarà quasi completamente ritirato, scolate gli spaghetti, nella padella con il pepe, aggiungete anche uno o due mestoli di acqua di cottura, in maniera tale da permettere il termine della cottura della pasta in padella, fate insaporire.





- 10 Allontante la padella dal fuoco in modo da far abbassare il più possibile la temperatura della pasta e, incorporate agli spaghetti la crema di pecorino grattugiato, mescolate bene, per fare sciogliere completamente il formaggio.



11 Portate nuovamente la padella sul fuoco e, aggiungete le cozze, continuate ad amalgamare il tutto.



12 Lasciate addensare bene tutto il liquido sempre mescolando, spegnete il fuoco e servite.



