

PRIMI PIATTI

Pennette con cozze e pecorino

di: *trinity*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Può sembrare strana la scelta di abbinare il pecorino alle cozze... Ma il risultato è davvero eccezionale!!!

INGREDIENTI

PENNETTE 300 gr
COZZE 400 gr
POMODORINI 200 gr
PECORINO ROMANO 200 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SPICCHIO 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.



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



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



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