LINGUINE CON COZZE, FRIARIELLI E PECORINO

Chef: Maurizio Ferrari

Ingrédients Menù

60 g. Friarielli - BJ0K

q.s. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingrédients

80 g. Linguine

1 spicchio Aglio

q.b. Peperoncino

100 g. Cozze

q.b. Pecorino

30 g. Pomdororo Fresco

Préparation

Cuocere le linguine in abbondante acqua salata. Nel frattempo disporre le cozze in una padella con un filo d'olio extravergine di oliva, aglio e prezzemolo e attendere la loro apertura. Le facciamo raffreddare e le sgusciamo, tenendone alcune per la guarnizione. In un'altra padella aggiungiamo un filo d'olio extravergine di oliva, uno spicchio d'aglio, il peperoncino e facciamo rosolare, uniamo i friarielli, delle cozze sgusciate con il loro liquido di cottura e per finire la concassè di pomodoro. Scoliamo la pasta al dente e la saltiamo con il sugo preparato. Impiattiamo guarnendo con le cozze con il guscio, una grattugiata di Pecorino e un filo d'olio extravergine di oliva.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)