# LINGUINE CON COZZE, FRIARIELLI E PECORINO



## Ingredienti Menù

60 g. Friarielli - BJ0K

q.s. Olio extravergine di oliva - EK5

## Ingredienti

80 g. Linguine

1 spicchio Aglio

q.b. Peperoncino

100 g. Cozze

q.b. Pecorino

30 g. Pomdororo Fresco

**Chef:** Maurizio Ferrari

## Procedimento

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**
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)