

LINGUINE CON COZZE, FRIARIELLI E PECORINO



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.

Ingredienti Menù

60 g. Friarielli - BJOK
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. Pomodoro Fresco