

## 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. Pomodorino 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.