RIGATONI ALLE COZZE E PECORINO



Ingredienti Menù

100 g Grancrema di Pecorino - KG1

q.s. Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

q.b. Sale

q.b. Pepe

q.b. Aglio

q.b. Prezzemolo fresco

500 g. Rigatoni

900 g. Cozze

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Lavare accuratamente le cozze. In una casseruola scaldare un poco d'olio extravergine insieme all'aglio e al prezzemolo tritati; lasciar rosolare per qualche minuto poi inserire le cozze e cuocere fino a quando si saranno aperte. Nel frattempo in abbondante acqua salata lessare al dente i rigatoni. In una padella diluire sul fuoco la Grancrema di pecorino insieme al liquido di cottura delle cozze precedentemente filtrato. Scolare i rigatoni e unirli alla crema di pecorino; incorporare anche le cozze e saltare la pasta a fuoco vivace. Completare con una spolverata di prezzemolo tritato e una macinata di pepe.

Procedimento senza glutine

Utilizzare Pasta riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

© 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)