

## PRIMI PIATTI

# Pasta con cozze e pecorino

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

## Ingredienti (per 4 persone)

### Pecorino Riserva Nera

100 gr

### Cozze

800 gr

### Prezzemolo

1 ciuffo

### Bucatini

400 gr

### Aglione

2 spicchi

### Sale e Pepe

Q.b.

### Olio Extravergine d'oliva

Q.b.

## Descrizione

Siete alla ricerca di un primo piatto a base di pesce molto saporito e veloce da preparare? La ricetta della pasta con cozze e pecorino è sicuramente quella che fa per voi.

Questo piatto è molto sfizioso ma deve essere preparato con ingredienti assolutamente freschi per poter godere appieno del suo ottimo sapore. Il formaggio che useremo in questa ricetta è il Pecorino Riserva Nera Cademartori che donerà alla nostra pasta un sapore leggermente piccante ma molto gradevole al palato. Per preparare la pasta con cozze e pecorino, lavate per prima cosa il prezzemolo e tritatelo non troppo finemente. Adesso, in una padella, capiente fate rosolare l'aglio in camicia e metà del prezzemolo con un filo di olio extravergine di oliva. Unite le cozze e fate cuocere a fuoco medio coperto da un coperchio fino a quando le cozze si saranno aperte.

Passate quindi a privare le cozze dei loro gusci e filtrate il liquido con un colino tenendola da parte. Fate cuocere i bucatini in abbondante acqua non salata e scolateli molto al dente. Mettete i bucatini in una padella, quindi aggiungete l'acqua delle cozze e il Pecorino Riserva Nera Cademartori grattugiato. Fate saltare i bucatini fino a quando il liquido di cottura si sarà asciugato e la pasta si sarà ben mantecata. Aggiungete le cozze, aggiustate di sale e pepe e fate saltare ancora per 1/2 minuto. Servite la pasta con cozze e pecorino spolverizzata da prezzemolo tritato fresco.