

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Tonnarelli con cozze e pecorino

Strawberry · Wednesday, May 9th, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 500gr tonnarelli
- 1kg di cozze
- 200gr pomodorini
- 120gr pecorino grattugiato
- prezzemolo
- mezzo bicchiere di vino bianco
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

Preparazione:

Lavate le cozze e raschiate le parti più sporche. Disponete le cozze in una casseruola con olio e vino, coprite e fate cuocere fino all'apertura dei molluschi, togliete le valve, recuperate il frutto e filtrate il liquido di cottura. Lavate i pomodorini, tagliateli in 4 pezzi e rosolateli in una padella con un filo di olio, aggiungete le cozze e il liquido filtrato, salate, pepate e continuate la cottura per circa 3 minuti. Cuocete i tonnarelli in acqua salata, scolatele al dente, passatele nella padella con le cozze, amalgamate per alcuni minuti sul fuoco, disponete i tonnarelli su di un piatto da portata e cospargete con il pecorino e prezzemolo tritato.

This entry was posted on Wednesday, May 9th, 2012 at 6:25 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.