

Pasta cozze e Pecorino Toscano DOP



Ingredienti

(per 2 persone)

- 160 g di pasta lunga (spaghetti, linguine, tagliatelle...)
- 200 g di cozze
- 40 g di Pecorino Toscano DOP
- 1 spicchio d'aglio
- Olio EVO q.b.
- Peperoncino q.b.
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

Mettete in una padella l'aglio schiacciato, il peperoncino, un cucchiaio d'olio e le cozze pulite.

Iniziate a cuocere a fiamma vivace con la padella coperta per 3-4 minuti, dopodiché controllate se le cozze si sono aperte o se, invece, sono ancora chiuse. Mescolate con un cucchiaio di legno e spegnete il fuoco solo quando si saranno aperte quasi tutte (quelle che non si aprono devono essere buttate via). Eliminate il guscio delle cozze e mettete tutti i molluschi in un contenitore.

Aiutandovi con un colino, filtrate il liquido rilasciato dalle cozze in cottura e aggiungetelo ai molluschi. Questo passaggio è importante perché l'acqua delle cozze le manterrà gonfie e lucenti (basta che vi siano immerse completamente) e vi permetterà di conservarle (in frigo) e di utilizzarle anche 1-2 giorni dopo senza alcun problema. Cuocete la pasta in abbondante acqua non salata per 4 minuti, senza cuocerla completamente. Mettete la pasta ammorbidita in una padella con l'acqua ottenuta dalle cozze e cuocete a fiamma medio-bassa per non far evaporare velocemente il liquido. Lasciate evaporare quasi completamente l'acqua delle cozze e portate la pasta a cottura completa. Aggiungete le cozze e saltate il tutto.

A fuoco spento, aggiungete il Pecorino Toscano DOP e mantecate tutti gli ingredienti: la temperatura non deve essere troppo alta. Per avere una pasta cremosa, è essenziale che vi sia ancora un po' di acqua di cottura: se la pasta è asciutta, non si formerà la crema di Pecorino Toscano.

Servite immediatamente.

(Luca del blog [Buone ricette per cattivi cuochi](#))