

Colonne Pompei con cozze e pecorino

Ingredienti per 4 persone:

400 g Colonne Pompei "La Fabbrica della Pasta di Gragnano"
500 g di cozze già pulite
400 g di pomodorini
1-2 spicchi d'aglio
prezzemolo a piacere
peperoncino a piacere
pecorino grattugiato q.b.
olio extravergine di oliva q.b.
sale q.b.



Procedimento

Scaldare 3 cucchiai di olio in un tegame capiente, aggiungere l'aglio e il peperoncino tritato. Quando comincerà a sfrigolare, unire le cozze e coprire con un coperchio.

Appena le cozze si saranno aperte unire i pomodorini lavati e tagliati a pezzi non troppo piccoli. Far cuocere per qualche minuto. Quando i pomodorini si saranno ammorbiditi, spegnere e sgusciare le cozze, lasciandone qualcuna con il guscio.

Lessare la Pasta in abbondante acqua leggermente salata (1lt di acqua ogni 100g di Pasta) e scolatela al dente. Versarla nel tegame con il condimento e terminare la cottura. Aggiungere abbondante prezzemolo tritato, il pecorino, un filo di olio a crudo e mescolare. Impattare e servire subito.