

TAGLIOLINI ALLE COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo tagliolini,
- 800 g di cozze,
- 3 cucchiaini di formaggio pecorino,
- 2 uova,
- 800 g di pomodori maturi,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 2 panini raffermi,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Raschiate con cura i gusci delle cozze, in maniera da eliminare bene le incrostazioni.

Aprire le cozze facendo leva fra le valve con la lama di un coltello, gettate via le valve vuote, a quelle col frutto togliete il ciuffo peloso e disponete su un piatto.

Fatto questo, preparate il composto che servirà per la farcitura delle cozze.

Ponete in una terrina la mollica di due panini raffermi, che avrete ammollato in acqua fredda e poi strizzato con cura, sminuzzando finemente.

Aggiungete le due uova sbattute a parte, tre cucchiaini di pecorino, lo spicchio d'aglio e il prezzemolo tritati finemente, mezzo cucchiaino di sale fino, una macinatina di pepe. Lavorate gli ingredienti con un cucchiaino in modo da ottenere un composto omogeneo.

Ora servendovi di un cucchiaino, dividete e disponete all'interno di ogni valva, sul frutto, questa farcitura.

Passate man mano le cozze cosú farcite in una grande padella, in cui avrete fatto scaldare bene quattro cucchiaini d'olio, lasciandole rosolare per 5-6 minuti.

A questo punto, versate nella padella anche la polpa dei pomodori; cospargete con mezzo cucchiaino di sale fino e una macinatina di pepe e fate cuocere a fuoco basso e a recipiente scoperto, per 20 minuti.

Nel frattempo, ponete sul fuoco una pentola con abbondante acqua.

Quando vedrete che la salsa di pomodoro in cui cuociono le cozze avrà raggiunto una giusta densità, gettate nell'acqua bollente i tagliolini all'uovo e fateli lessare per 8-10 minuti.

Scolateli ancora al dente, trasferiteli in una larga zuppiera, conditeli con la salsa di pomodoro, mescolate con un forchettone; infine disponete le cozze farcite sui tagliolini e servite subito.