



SPAGHETTI ALLE COZZE E PANGRATTATO GRATIN

www.dolciarmonie.iframe.it



Ingredienti per due persone:

500 g di cozze
180 g di spaghetti
1 limone Bío
prezzemolo
basilico
uno spicchio d'aglio
Olio Extravergine d'Oliva Terre Antiche Dante
Sale
Peperoncino rosso secco
Per il pangrattato gratin:
100 g di pangrattato
2 cucchiaini di Olio Extravergine d'Oliva Dante
1 cucchiaio di passata di pomodoro
1 cucchiaio di uvetta passa (facoltativo)
1 cucchiaio di pinoli (facoltativo)

Preparazione:

Lavate bene le cozze e togliete i residui filamentosi, ponetele in un'ampia padella, tagliate a metà il limone, spremetene il succo direttamente in padella e aggiungete anche l'esterno. Coprite il tutto con un coperchio e fate cuocere le cozze fino a quando saranno completamente aperte. Sgusciate le cozze e preparate un battuto fine con aglio basilico e prezzemolo. Versate il battuto in padella con un filo d'olio, fate rosolare leggermente e unite le cozze sgusciate e del peperoncino rosso secco. Cuocete per tre minuti e mettete da parte le cozze. Preparate il pangrattato gratin mescolando assieme (possibilmente con le mani per far sì che i granelli si dividano) il pangrattato



con l'olio, la passata di pomodoro, l'uvetta precedentemente ammollata in acqua e ben strizzata e i pinoli. Stendete il pangrattato su una teglia e infornate a 180° in modalità grill per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Sfornate la il pangrattato, cucinate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela e fatela mantecare per due minuti assieme alle cozze. Impiattate e servite gli spaghetti spolverizzando sopra la mollica gratin.