

Pasta cozze e pangrattato

- 500 g di cozze
- 3-4 rametti di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cucchiaini d'olio extravergine di oliva
- 2 cucchiaini di pangrattato
- 160 g di pasta
- sale grosso
- pepe

- Pulire le cozze lavandole accuratamente sotto acqua corrente. Raschiare la superficie esterna della conchiglia per rimuovere eventuali incrostazioni, staccare il bisso stratonandolo con la lama di un coltello.
- Metterle in una capace pentola senza nient'altro.
- Porre sul fuoco a fiamma vivace ed attendere che le cozze si aprano. Generalmente occorrono 5-7 minuti. Mescolare di tanto in tanto.
- Scolare le cozze a fine cottura, aprirle e staccarle dalle valve, tenendone da parte soltanto qualcuna con la conchiglia per decorare.
- Filtrare l'acqua di cottura attraverso un colino a maglie fini e lasciarlo riposare in una ciotolina affinché si sedimentino le impurità.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere assieme allo spicchio d'aglio spellato.
- Mettere metà olio in una padella e farvi rosolare, a fiamma media, il trito di aglio e prezzemolo fintanto che non sarà leggermente dorato. Unire le cozze assieme ad un paio di cucchiaini del loro liquido di cottura.
- Farle insaporire per un paio di minuti, spegnere e coprire.
- Mettere il restante olio in un padellino antiaderente, portarlo sul fuoco e quando è caldo mettervi il pangrattato. Farlo dorare mescolando di continuo, quindi metterlo in una ciotolina. Fare attenzione perché tende a bruciare facilmente prendendo così un sapore amaro.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.
- Servire immediatamente cospargendo con il pangrattato e pepe nero appena grattugiato.