

COZZE RIPIENE CON LA PASTASCIUTTA

Piatto di sicuro successo. Una leccornia. Discretamente laborioso, ma poco costoso



Occorrono:

- 60/70 gr di pasta a testa, di semola di grano duro tipo fettuccina o tagliolino (meglio non all'uovo, ma meglio all'uovo che non altro formato di pasta); ottime le Fettuccine Delverde a nido n. 81, marchio abruzzese che però non si trova con facilità.
- 4/6 cozze a testa (dipende dalle dimensioni), ben pulite all'esterno; meglio se di pezzatura grossa
- filo di cotone, bianco (quello da bottoni per cucito va benissimo)
- pomodori pelati o pezzettoni abbondanti (Cirio o Mutti)
- pecorino fresco idoneo a grattugiare
- olio di oliva, cipolla per la salsa
- un uovo per l'impasto
- pane e poco latte (per l'ammollo del pane)

L'esecuzione è anche divertente

- pulire una a una le cozze e, rigorosamente vive, lasciarle aprire spontaneamente fuori acqua per mezz'ora; le cozze vive si aprono solo un po' (una fessura di 2-3 mm) e si richiudono poi rapidamente se toccate; scartare quelle rotte e naturalmente quelle completamente aperte perché morte.

Preparazione del ripieno:

- ammolare il pane vecchio in poco latte in una scodella
- aggiungere il formaggio pecorino grattugiato
- poi l'uovo intero e amalgamare il tutto ...rigorosamente con le mani (pulite).



Riempimento delle cozze:

- le cozze vive e un po' aperte, vanno riempite con due cucchiaini di impasto, velocemente perché tendono a richiudersi; se poco aperte forzare un po' l'apertura con la lama di un coltello, a leva
- quindi tenute chiuse con alcuni giri di filo di cotone da cucito, così direttamente senza annodare (poi così si toglie il filo con facilità); l'operazione del filo è una ..finezza e serve ad evitare l'eccessivo passaggio di sapori tra interno della cozza e salsa esterna!



La salsa:

- premessa fondamentale è che poi la fettuccina deve “navigare” nella salsa; quindi farla liquidina e abbondante!
- olio e cipolla finemente tritata in un capiente tegame, quindi aggiungere i pezzettoni di pomodori pelati e lasciare cucinare la sala fuco lento per mezz'ora
- aggiungere le cozze ripiene e legate, quindi proseguire la cottura per circa un'altra mezz'ora; ricordarsi che la salsa deve rimanere un po' liquida; farla raffreddare quel tanto da riprendere le cozze ad una d una, con le mani, per togliere il filo di legatura



La pasta:

- come da italyca tradizione, in abbondante acqua salata in bollitura, si cucinano per i tempi consigliati le fettuccine di semola di grano duro e si scolano davvero al dente
- con rapidità si trasferiscono in un capace piatto di servizio e sopra vi si versa prima metà della salsa e si mescola il tutto e poi la rimanente salsa con le cozze al centro del piatto e ...quindi in tavola

Servire con le pinze a molletta: poca pasta e due, tre cozze.

Invitare a usare le mani ed il cucchiaio per arrotolare le fettuccine. Il bis di pasta e cozze deve essere richiesto dal commensale ed è inequivocabile segno di gradimento!

