TAGLIATELLE CON CECI E COZZE PROFUMATE AL PEPE CUVÈE



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500g tagliatelle all'uovo
- 400g cozze
- 200g Zuppa di Ceci
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Pepe Cuvée
- q.b. Prezzemolo - Liofilizzato
- q.b. Sale Rosa Grosso

PROCEDIMENTO

- In una padella scaldare dell'olio, unire le cozze e farle aprire con del prezzemolo. Lasciare una parte delle cozze con il guscio e una parte sgusciata completamente.
- Filtrare il liquido ottenuto per togliere eventuali impurità o sabbia.
- Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata lasciandole molto al dente, scolare e saltare nella zuppa di ceci con le cozze, facendo assorbire bene la salsa alla pasta.
- Impiattare e guarnire con il pepe cuvèe.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Zuppa di Ceci



Olio Extra Vergine di Oliva



Pepe Cuvée



Prezzemolo - Liofilizzato



Sale Rosa Grosso