

Cavatelli con pomodorini e cozze

- Ingredienti
- 200 gr. di farina di semola di grano duro
- 150 gr. di pecorino
- 300 gr. di cozze
- 200 gr. di pomodorini
- peperoncino q.b.
- olio extra vergine d'oliva q.b.
- sale e acqua q.b.

Facciamo aprire le cozze in un tegame con l'olio e il peperoncino. Uniamo i pomodorini, tagliati a meta' , e portiamo a cottura. Impastiamo la semola con acqua tiepida e meta' del pecorino. Ricaviamo dei lunghi cilindretti, tagliamoli a piccoli pezzi, pigiamoli con la punta tonda di un coltello e, strisciandolo sulla spianatoia, ricaviamo i cavatelli. Cuociamoli in acqua bollente salata, scoliamo e saltiamo in padella con le cozze e i pomodorini. Spolveriamo con il restante pecorino e serviamo.