

Pasta fagioli e cozze con un filo d'olio che profuma d'Abruzzo

Una gustosa ricetta, da realizzare soprattutto in questa stagione, quando fuori è freddo. Un piatto speciale che unisce mare e terra all'insegna della tradizione. E' la proposta dell'O.N.A.O.O. Organizzazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva per valorizzare al meglio la cultivar **Leccino d'Abruzzo**.

Scoprirete di cosa si tratta e come prepararla.

PASTA FAGIOLI E COZZE

Ingredienti

300 GR DI ZOLFINI

1 SCALOGNO

1 COSTA DI SEDANO

600 GR DI COZZE

PREZZEMOLO

POMODORO FRESCO 4

OLIO - CULTIVAR LECCINO D'ABRUZZO

VINO BIANCO

PEPE BIANCO

Preparazione

Tostare con scalogno con un filo di leccino, aggiungere successivamente gli solfiti e sfumare con vino bianco. Aggiungere circa 2 bicchieri di brodo vegetale e mandare in cotture fino che il fagiolo non raggiunge una consistenza tale da essere frullato e passato al colino. In un padella a parte aggiungere un filo di olio , un ospizio di aglio in camicia e le cozze, sfumare con vino bianco e pepare. Raccogliere in fumetto delle cozze ed unirlo alla passamani di fagioli. Impiattare e dressare con un filo di leccino a crudo e aggiungere con le due creme di prezzemolo e pomodoro.