
LINGUINE ALLE COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo linguine,
- 1 bicchiere di vino bianco secco,
- 60 g di burro,
- 1 limone non trattato,
- erba cipollina,
- prezzemolo,
- 1 kg di cozze,
- pepe,
- 1 cucchiaio di liquore all'anice,
- 1 cucchiaio di pangrattato.

Far aprire le cozze con prezzemolo e vino, toglierle dalle valve e tenerle in caldo.

Filtrare il liquido di cottura e lavorarne 3 cucchiai con il burro morbido, liquore, buccia grattugiata di 1/2 limone erba cipollina tagliuzzata e pepe.

Cuocere le linguine al dente, condirle con il burro lavorato e le cozze, trasferirle in una pirofila, cospargere di pangrattato e passare sotto il grill.