

## Passatelli ai frutti di mare

Difficoltà: medio-alta

Tempo di preparazione: 2 ore

Calorie: 650 cal/porzione

### Ingredienti per 2 persone

Per i passatelli:	Per il condimento:
- 100 gr di pane bianco grattugiato non condito	- 2 cannocchie fresche
- 70 gr parmigiano reggiano grattugiato	- 200 gr cozze
- 40 gr farina	- 1 spicchio aglio
- 1 uovo intero	- 1 cucchiaio di olio di oliva
- 1 tuorlo	- 3 cucchiai di olio di arachidi
	- 3 cucchiai di acqua minerale naturale
	- Sale e pepe q.b.

Impastare gli ingredienti per i passatelli, formare una pallina, lasciarla riposare per circa 20 minuti, dopodiché introdurla nello schiacciapastate, schiacciare con forza per ottenere i passatelli. In una teglia da forno stendere le cozze pulite ed infornarle per 6 minuti a 200 gradi in forno ventilato. Sgusciarle o coprirle con l'acqua che si è depositata sul fondo. Inserire le cannocchie con il carapace in un frullatore a bicchiere, aggiungere l'olio di semi di arachidi, l'acqua, sale e pepe. Frullare sino ad ottenere una crema. Con un colino filtrare la crema ottenuta e gettare i resti del carapace. In una padella antiaderente versare l'olio d'oliva, scaldarlo, aggiungere l'aglio schiacciato ed infine le cozze che avremo precedentemente tritato grossolanamente con il coltello e due cucchiai dell'acqua che si era depositata sul fondo della teglia. Cuocere i passatelli in acqua bollente salata, appena affiorano scolarli e saltarli nel condimento aggiungendo un paio di cucchiai di crema di cannocchie.

61

