

# Linguine Alle Cozze

Far aprire le cozze con prezzemolo e vino, toglierle dalle valve e tenerle in caldo. Filtrare il liquido di cottura e lavorarne 3 cucchiaini 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.

## Ingredienti

400 G Pasta Tipo Linguine  
1 Bicchiere Vino Bianco Secco  
60 G Burro  
1 Limone Non Trattato  
Erba Cipollina  
Prezzemolo  
1000 G Cozze  
Pepe  
1 Cucchiaino Liquore All'anice  
1 Cucchiaino Pangrattato

## Note

Preparazione: 10 minuti.