



FUTURA



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI COMPETENZA E RESILIENZA



REGIONE SICILIA

I.I.S. "FORTUNATO FEDELE" - C.M. ENIS00800B

Sede legale: Piazza Europa, 6 - 94011 Agira (EN) - Cod. fiscale 80003690866

Liceo delle scienze umane e linguistico - C.M. ENPM00801V - Piazza Europa, 6 - Via Scaletta, 6 - 94011 Agira - Tel. 0935691529

Istituto tecnico - C.M. ENTD00801N - Via Palermo, 78 - 94017 Regalbuto - Tel./Fax 093571268 - 093572850

Istituto tecnico - C.M. ENRF008014 - Via Lo Giudice, 1 - 94010 Gagliano C.to - Tel. 0935699002 - Fax 0935699061

Istituto professionale - C.M. ENRH00801G - Via Dante, 1 - 94010 Centuripe - Tel/Fax 093573067

I.P.S.E.O.A corso serale C.M. ENRH00850X Via Dante Alighieri, 1 - 94010 Centuripe

Posta elettronica: enis00800b@istruzione.it - Posta elettronica certificata: enis00800b@pec.istruzione.it

Sito web: www.fortunatofedeledu.it CUU per fattura elettronica: LI0BY

Primo

Cavati con cozze, fagioli e Cotechino Modena IGP



Ingredienti:

Pasta cavatelli gr 300

Cotechino Modena IGP 300 g

Cozze 500g;

Fagioli cannellini precotti 250 g

Pomodori pelati 250 g

Aglione 1 spicchio

Peperoncino fresco 1

Prezzemolo 1 mazzetto

Olio EVO q.b.

Sale fino q.b.

Foglia di alloro

Acqua calda q.b.

Procedimento

Cuocere il Cotechino Modena IGP in acqua bollente per 20-25 minuti con l'involucro, far raffreddare e tagliare a cubetti "Mirepoix". Pulire le cozze e cuocerle in una pentola con uno spicchio d'aglio, un filo d'olio, qualche gambo di prezzemolo ed il peperoncino, coprire col coperchio e farle aprire (conservare l'acqua di cottura). Nello stesso tegame usato per le cozze fare un fondo d'olio e aromatizzate con aglio, peperoncino e la foglia di alloro, versare i cannellini precotti e fate insaporire a fuoco dolce per qualche minuto mescolando delicatamente. Aggiungere i pomodori pelati e l'acqua delle cozze filtrata, dopo cinque minuti togliere la foglia di alloro e frullare il tutto. Cuocere la pasta ed aggiungerla alla salsa (crema) ottenuta, aggiungere il Cotechino Modena IGP e le cozze, amalgamare e servire in un piatto fondo.