



Muscoli ripieni (Liguria) - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

secondo piatto - cozze - Liguria

Ingredienti per 4 persone:

6 muscoli (grossini) cad.,  
x ripieno:  
2 foglie grosse di bietola (costa e foglia),  
1 o 2 spicchi d'aglio,  
3 fettine prosciutto cotto,  
1 fettina mortadella,  
1 uovo o 2,  
prezzemolo tritato,  
pepe,  
poco formaggio grattato,  
sale  
q.b.  
8 muscoli aperti cotti.  
frullare il tutto.

pulire, raschiare e lavare bene i muscoli.

Metterli in una pentola senza acqua, coperchiare e far aprire.

Staccare le valve facendo rimanere mezzo muscolo su ogni parete.

Mettere un po del ripieno su una sola parte del muscolo, chiudere con l'altra metà.

Legare con un giro di filo.

Per la salsa:

2 scatole di pomodori pelati,  
1 carota,  
1 cipolla,  
prezzemolo,  
vino bianco secco,  
pepe.

In un largo tegame fare un soffritto di carota prezzemolo e cipolla tritati aggiungere i pomodori pelati e salare.

Far cuocere 5 minuti.

Unire i muscoli legati, in modo che non si sovrappongano "affogati" nella salsa e far cuocere a fuoco lento per 30 minuti con l'aggiunta di un bicchiere di vino bianco secco, pepe e sale.

Prima di servire cospargere di prezzemolo fresco tritato.