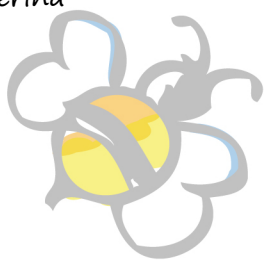




Cozze ripiene - [Visualizza sul sito di cockerina](#)



eCucinando.it



Antipasti di mare - pomodori pelati - pangrattato

Ingredienti

per 4 persone:

1/2 kg di cozze nere, meglio se il tipo di Taranto, grandi almeno 6/7 cm.

una scatola di pelati da 500 gr

uno spicchio di aglio

un ciuffo di prezzemolo

olio evo

un uovo

pangrattato q.b.

sale, pepe

formaggio pecorino grattugiato

latte q.b.

Innanzitutto preparare un sughetto al pomodoro dorando lo spicchio di aglio intero in tre cucchiaini di olio evo, e poi aggiungendo i pelati, una parte del ciuffo di prezzemolo intero, sale e pepe, un pò d'acqua se occorre, mettere il coperchio alla pentola e cuocere a fuoco lento....

Aprire le cozze col coltellino, quel tanto che basta per poter inserire all'interno l'impasto che andremo a formare col pangrattato...

se non riuscite col coltellino apritele sul fuoco ma senza farle cuocere troppo, altrimenti perderanno il loro sapore...

poi preparate il ripieno mescolando in una ciotola un uovo sbattuto con del pangrattato (in alternativa io uso anche il pancarrèbriciolato), aggiungendo a filo del latte, finchè si assorbe tutto, formaggio grana grattugiato (meglio se il pecorino), prezzemolo tritato, sale, pepe, e se l'avete conservata anche un pò di acqua di apertura delle cozze.

l'impasto dev'essere asciutto e non molliccio, nel caso aggiungete ancora pangrattato.

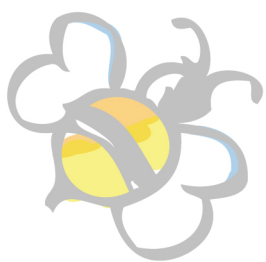
Con l'aiuto di un cucchiaino riempite le valve delle cozze, premendo leggermente per far compattare il ripieno, e livellando l'eccesso che fuoriesce dal guscio.

Quando il sugo di pomodoro comincia a bollire, eliminate lo spicchio d'aglio e il ciuffo di prezzemolo e depositare nella pentola le cozze ripiene avendo cure di tenerle ben vicine tra loro e con la parte del ripieno rivolta verso l'alto.

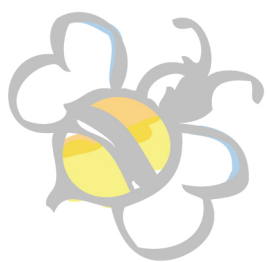
Coprire col coperchio e cuocere una buona mezz'ora finchè non vedrete che il ripieno si sia gonfiato un pò.... la tradizione vuole che per non far aprire le cozze durante la cottura ed evitare quindi la fuoriuscita del ripieno, si dovessero "cucire" le cozze con del filo di cotone avvolgendolo strettamente intorno ai gusci... io ci ho provato, ma prima di servire in tavola si deve togliere il filo e srotolando le cozze schizza sugo dappertutto, le cozze si freddano, si perde la pazienza e si finisce per decidere di non farle mai più.... ho trovato quindi il sistema di adagiarle nella pentola più vicine possibile tra loro e così ho evitato un sacco di fastidi... provare per credere!!!!



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it