

COZZE RIPIENE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- aglio
- sale
- 2 uova
- pecorino (100g)
- latte (100ml)
- prezzemolo
- cozze con guscio (1000g)
- passata di pomodori (200g)
- 4 fette di pancarrè

Come si prepara

Pulire le cozze e lasciarle in acqua fredda per circa un'ora.

Farle saltare in padella con un filo d'olio per aprirle più facilmente.

Preparare in una ciotola un impasto con il pane ammollato nel latte e ben strizzato, 2 spicchi d'aglio a pezzetti, il pecorino grattugiato, il sale, le uova intere e un mazzetto di prezzemolo tritato.

Amalgamare bene tutti gli ingredienti e prendere con le dita una piccola quantità d'impasto che servirà a ricoprire le cozze dalla parte del mollusco.

Richiudere le cozze con filo grosso da cucito e farle bollire ricoperte di passata di pomodori per 15 minuti a fuoco medio.

Servire le cozze ripiene in un piatto di portata, avendo cura di togliere il filo, e ricoprirle con il sugo di cottura.

Difficoltà: 2

Tempo: 100

Tags



antipasti caldi, antipasti freddi, pesce, molluschi, frutti di mare, pancarrè, cozze ripiene

