

ANTIPASTI E SNACK

## Cozze in barchetta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

COZZE 1 kg  
POMODORI 600 gr  
CAPPERI 40 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 3  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
PEPE NERO  
ORIGANO

Le cozze in barchetta sono un modo davvero alternativo e simpatico di servire le cozze. Si tratta di cozze aperte e servite in un pomodoro scavato, il tutto condito con un trito aromatico e ripassato in forno.

Insomma un piatto che potrete servire come antipasto o anche come secondo piatto in un pasto un po' leggero di pesce, magari in abbinamento ad altre portate sempre di pesce.

# PREPARAZIONE

- 1 Pulite le cozze rimuovendo le impurità sul guscio e sciacquandole bene. Rimuovete il bisso e fatele aprire in padella con un filo d'olio extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio in camicia.





2 Una volta aperte, sguosciatele e filtrate il liquido di cottura che unirete alle stesse cozze.



3 Preparate i pomodori rimuovendo la calotta superiore e scavando l'interno con un cucchiaio. Abbiate l'accortezza di non rovinare l'involucro esterno.

Trasferiteli, quindi, in una teglia.



4 Tritate finemente l'aglio, il prezzemolo ed i capperi, trasferite questo trito in una ciotolina ed aggiungetevi una buona quantità d'olio extravergine d'oliva.

Insaporite questa preparazione con un pizzico di sale e mescolate.





**5** Farcite, infine, i pomodorini con le cozze insieme a mezzo cucchiaino del loro liquido di cottura e con un po' del trito aromatico.

Ultimate i pomodori con pepe ed un pizzico d'origano.





6 Infornate a 240°C per circa 10 minuti, quindi serviteli preferibilmente tiepidi.

