

Muscoli ripieni alla spezzina

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I Muscoli ripieni alla spezzina sono un piatto della gastronomia Ligure, più precisamente come si può intuire dal nome è un tipico piatto della città ligure di La Spezia. Molto facili e saporiti si prestano in maniera eccellente ad essere portati a tavola con un bel menù di pesce e in base alla quantità servita diventano un gustoso antipasto o un delizioso secondo. Provate questa ricetta strepitosa e vedrete che successo a tavola! Se amate in modo particolare le cozze, vi proponiamo anche un'altra gustosa ricetta: provate queste in [barchetta](#), sono buonissime!

PASSATA DI POMODORO 300 gr

PREZZEMOLO tritato - 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i muscoli alla spezzina, prima di tutto dovete pulire bene le cozze: sciacquatele sotto l'acqua corrente e grattatele bene una per una con un coltello in modo tale da eliminare tutte le incrostazioni e la barbetta dal guscio. Una volta che avrete pulito bene tutte le cozze, fate scaldare in una padella un giro d'olio extravergine d'oliva, mettete all'interno della padella le cozze, coprite con un coperchio e lasciatele schiudere.





2 Mentre le cozze si stanno schiudendo, occupatevi della preparazione della farcia: prendete la fetta di mortadella e tritatela finemente, poi trasferite il trito di mortadella in una scodella, dopodichè ammollate la mollica di pane in una ciotola con il latte.





3 Strizzate bene la mollica di pane ammollata nel latte e unitela alla mortadella nella scodella, insaporite con una generosa spolverata di parmigiano grattugiato...





4 ...della maggiorana, possibilmente fresca, qualche fogliolina di timo, un pizzico di sale e una macinata di pepe nero.





- 5** Prendete le cozze che si sono schiuse e filtratele, poi utilizzando la parte delle cozze più piccoline, facendo attenzione a non dividere le due valve, prelevate qualche mollusco. Tritate finemente i molluschi ricavati e aggiungete il trito di molluschi, nella scodella insieme agli altri ingredienti per la farcia.





6 Infine unite alla farcia anche le uova e amalgamate bene tutti gli ingredienti, in modo tale

da ottenere un composto compatto e morbido allo stesso tempo.



- 7** Farcite tutti i muscoli con la farcia, poi preparate il condimento: scaldate in una casseruola un giro d'olio, preparate un trito di prezzemolo e aglio, aggiungetelo nella casseruola e lasciate soffriggere per qualche minuto. Dopodichè unite al soffritto la passata di pomodoro e fate scaldare leggermente.





8 Insaporite leggermente la passata di pomodoro con un pizzico di sale e una macinata di

pepe nero, trasferite a questo punto i muscoli ripieni nella casseruola insieme alla passata di pomodoro.



- 9 Una volta che avrete sistemato tutti i muscoli nella casseruola, coprite e lasciate cuocere per circa 20-30 minuti a fuoco dolce.

Trascorso il tempo di cottura i muscoli ripieni alla spezzina sono pronti per essere serviti.

