

ANTIPASTI E SNACK

Cozze gratinate profumate alla salvia e rosmarino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le cozze gratinate profumate alla salvia e rosmarino sono una variante delle più famose cozze gratinate. Uno degli antipasti di pesce più buoni è stato modificato con l'aggiunta di aromi mediterranei quali la salvia ed il rosmarino. Questo antipasto è conosciuto ovunque, chi non ha mai mangiato le cozze gratinate? Sono uno degli antipasti di pesce più buoni, in questa ricetta c'è una piccola variante, al posto del classico prezzemolo la panatura è stata aromatizzata con salvia e rosmarino. Aromi mediterranei che sicuramente esaltano il sapore delle cozze.

INGREDIENTI

COZZE 1 kg
SPICCHIO DI AGLIO 2
VINO BIANCO 1 bicchiere
SALVIA 6 foglie
ROSMARINO 1 rametto
PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiari da tavola
PANE 200 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiari da tavola
PREZZEMOLO 1 presa
SALE

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa pulite bene le cozze.

Grattate la superficie del guscio con un coltello seghettato eliminando tutti i cirripedi, e principalmente strappando la barba o bisso dall'interno del guscio.

Ricordatevi di escludere tutte le cozze dal guscio danneggiato ed eliminate quelle troppo pesanti in quanto potrebbero contenere la sabbia.

Terminate pulendole bene sotto l'acqua corrente con una spugnetta di acciaio.

2 Mettete a scaldare dell'olio in un tegame molto largo insieme ad uno spicchio d'aglio e una volta caldo, buttateci le cozze e un pugno di prezzemolo tritato. Lasciate cuocere a tegame coperto fino a che non si saranno aperte.

Sfumate a metà cottura con un bicchiere di vino bianco.

3 Dividete le cozze dal fondo di cottura, quest'ultimo filtratelo con un colino a maglie molto molto fitte.

4 Mettete il pane ad ammolarsi nel succo delle cozze filtrato e quando si sarà ammorbidito potrete trasferirlo in un tritatutto insieme al parmigiano, alle foglie di salvia e gli aghi di un rametto di rosmarino.

Se il composto fosse troppo asciutto, aggiungete del liquido, mentre se risultasse troppo bagnato, aggiungete un altro po' di pane.

5 Eliminate la metà di guscio vuoto delle cozze e conservate il mollusco con metà guscio, come se fosse una barchetta.

Riempite le cozze con il composto di pane appena realizzato e allineatele in una teglia foderata con della carta forno.

Ungete la superficie delle cozze con un filo d'olio extravergine d'oliva.

6 Scaldare il forno a 180°C e fate gratinare le cozze per 10 minuti circa, quindi accendete il grill e fatele cuocere per altri 3-4 minuti o fino a doratura della superficie.

7 Servite le cozze gratinate calde o tiepide.