

SECONDI PIATTI

## Cozze ripiene

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [60 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

3  
5 kg cozze  
1 manciata pane raffermo  
latte  
50 g mortadella  
3 uova  
pamigiano  
2 spicchi aglio  
sale  
pepe  
pane grattugiato  
cipolla  
prezzemolo  
peperoncino  
olio  
conserva  
vino bianco

# PREPARAZIONE

1 Pulite le cozze, mettetene da parte 1,2 kg.



2 Fate aprire le rimanenti cozze in pentola.



3 Appena aperte, sgusciatele.



4 Fate ammorbidire una manciata di pane nel latte.



5 Tritate le cozze sgusciate,



6 Unite la mortadella sempre tritata.



7 Il pane strizzato bene dal latte.



8 Aggiungete le uova, parmigiano, prezzemolo, 1 spicchio di aglio, sale, pepe, pochissimo pane grattugiato per aggiustare la densità del ripieno e mescolate bene.



9 Aprite con un coltellino fine a punta le cozze crude.



10 Spezzate il nervetto in modo che non si aprano e cominciate a farcirle.





11 Chiudete.



12 Procedete allo stesso modo fino a riempirle tutte.



**13** A questo punto, sbattete un uovo e passatele una ad una formando una pellicola.







14 In un tegame, mettete poca cipolla, uno spicchio di aglio, prezzemolo, peperoncino, un po' di olio e lasciate rosolare.

Unite della conserva ed il sale.

Lasciate cuocere un poco poi aggiungete un bicchiere di liquido delle cozze filtrata,



15 Unire i mitili e fate cuocere a fuoco basso, all'ultimo sfumare con vino bianco.



16 Servite.

