

SECONDI PIATTI

Cozze ripiene di silvestra

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

2 kg cozze
4 fette mortadella
1 uovo
1 manciata pangrattato
5 pomodori maturi
1 cipolla di tropea
1 limone
prezzemolo
1 cucc.no concentrato di carne
olio
sale
pepe

PREPARAZIONE



- 2 Tritate la mortadella con il prezzemolo e una scorza di limone, sbattete l'uovo con il parmigiano, aggiungete il trito e un po' di pangrattato, aggiustate di sale e pepe.



- 3 Mettete a cuocere i pomodori e passateli.

Aggiungete il cucchiaino di concentrato di carne, la cipolla affettata, un filo d'olio e fate cuocere 15 minuti.



4 Riempite le cozze che precedentemente avete fatto aprire con il ripieno e legatele con del filo bianco.

Aggiungetele al sugo di pomodoro, lasciate cuocere per 10 minuti nella pentola con il coperchio.

