

SECONDI PIATTI

# Impepata di cozze

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Campania*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    PREPARAZIONE: *25 min*    COTTURA: *8 min*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

COZZE 1 kg  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
PEPE NERO

L'impepata è un piatto tipico della cucina campana, semplicissimo da realizzare. Unica difficoltà è la pulizia delle cozze che però spesso i pescivendoli fanno su richiesta.

## PREPARAZIONE

**1** Scaldate dell'olio in una padella capiente e fatevi soffriggere gli spicchi d'aglio.



**2** Aggiungete quindi le cozze.



**3** Incoperchiate la pentola e mescolatele seguendo queste indicazioni: prendete la pentola per il manico e, tenendo fermo il coperchio, scuotete dal basso verso l'alto.

Una volta aperte tutte le cozze, spolverate con abbondante pepe.



- 4 Trasferite le cozze nel piatto da portata, versate sopra il sughetto di cottura filtrato e abbondante pepe. Accompagnate il piatto con fettine di limone e pane.



NOTE