

ANTIPASTI E SNACK

Cozze gratinate con i porri

di: *Cookaround*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le cozze gratinate con i porri è la ricetta perfetta se non avete idea di come cucinare le cozze. Magari avete delle cozze fresche fresche che vi aspettano ma ne avete abbastanza di impepata o di primi piatti con le cozze....bene scoprite insieme a noi questa ricettina.

Le cozze gratinate al forno con i porri sono un piatto molto versatile, lo potete servire sia come antipasto che come secondo, l'unica attenzione che dovrete prestare è quella di prepararne davvero tante!!! Una tira l'altra come le ciliegie e finiranno in un batter d'occhio!

La preparazione al forno, inoltre, è furbissima perchè vi consentirà di farcirle con un minimo d'anticipo e d'infarlarle all'ultimo senza dover rubare attenzioni ai vostri ospiti perchè il forno farà da se ed in più, in questo modo, le potrete servire calde calde appena sfornate

INGREDIENTI

COZZE 1 kg

PORRI medio-grandi - 2

SPICCHIO DI AGLIO in camicia - 2

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

facoltativo - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5

cucchiari da tavola

PANKO

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare delle cozze gratinate con i porri perfette dovrete come prima cosa dedicarvi alla pulizia delle cozze: rimuovete il bisso, ovvero la barbetta che fuoriesce dal guscio del mitile e raschiate le impurità sul guscio delle stesse utilizzando una paglietta in ferro o ancor meglio, una spazzola con setole in ferro.
- 2** A questo punto fate soffriggere a fuoco medio due spicchi d'aglio in camicia e un peperoncino tagliato in pezzi in un giro d'olio extravergine d'oliva.



3 Quando l'olio inizia a sfrigolare, unite anche le cozze e lasciatele aprire, a padella coperta, per circa 4-5 minuti. Dovranno solo aprirsi e non cuocersi completamente.



4 Nel frattempo pulite i porri eliminando le foglie più esterne e passando l'ortaggio sotto l'acqua fredda, quindi affettateli finemente.

Trasferiteli, quindi, in una padella con un altro giro d'olio e fateli appassire a fuoco basso.





- 5 Una volta aperte le cozze, mettetele da parte e fatele freddare leggermente. Filtrate il sugo di cottura delle stesse.



- 6 Unite ai porri una parte dell'acqua prodotta dalla cottura delle cozze e continuate a stufarli lentamente.



- 7 Togliete alle cozze la metà guscio senza mollusco e disponetele in una teglia da forno.



8 Frullate velocemente i porri ormai ben morbidi, non sarà necessario ridurli in purea liscia, ma sarà sufficiente dare una frullata veloce.





- 9 Farcite le cozze con i porri e distribuite una buona quantità di panko su ciascuna. Infornate, senza aggiungere altro, per una decina di minuti a 200°C o fino a doratura.





10 Servite le cozze gratinate con i porr ancora ben calde.



CONSIGLIO