

ANTIPASTI E SNACK

Cozze gratinate con i porri

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'infornarle 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

Posso utilizzare le cozze congelate per preparare questa ricetta?

Sì, diciamo che il risultato viene decisamente inficiato dall'utilizzo di classiche cozze congelate e che l'ideale sarebbe utilizzare delle cozze fresche. Questa affermazione si può mettere in discussione se avete intenzione di utilizzare delle cozze congelate di altissima qualità.

Posso preparare le cozze gratinate in anticipo?

Sicuramente, anzi potrai anche congelarle pronte se parti da ingredienti freschi e infornarle quando ne avrai bisogno. Se le vuoi preparare il giorno prima per il giorno dopo non sarà necessario congelarle.