

ANTIPASTI E SNACK

# Impepata di cozze

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [5 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



L'impepata di cozze è uno degli [antipasti](#) (o secondi piatti, perché no?) più semplici, veloci e buoni che la nostra cucina possa offrire. Un vero e proprio tuffo nel Mediterraneo.

Questa ricetta, tipica della tradizione napoletana, è un inno alla semplicità: cozze freschissime, aglio, olio, prezzemolo e, ovviamente, tantissimo pepe nero macinato al momento. È una preparazione che esalta al massimo la materia prima, molto simile alle [cozze alla marinara](#), ma con il pepe come protagonista assoluto. Il suo sughetto delizioso è perfetto per essere raccolto con dei [crostini](#), trasformando il piatto in una magnifica [zuppa di cozze](#)

## INGREDIENTI PER L'IMPEPATA DI COZZE

COZZE già pulite - 1 kg

PREZZEMOLO 1 mazzetto

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINO FRESCO facoltativo - 1

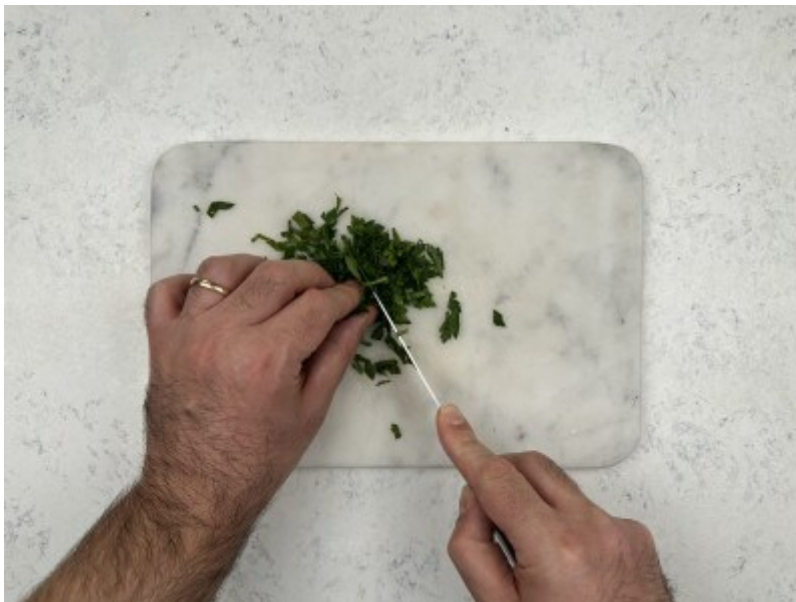
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPE NERO IN GRANI

Bastano 5 minuti di cottura per portare in tavola tutto il sapore del mare.

## COME FARE L'IMPEPATA DI COZZE

- 1** **Prepara il soffritto.** Trita finemente il prezzemolo (tenendo da parte qualche fogliolina per la decorazione finale). Taglia a rondelle il peperoncino. In una pentola capiente, fai scaldare un buon giro d'olio con lo spicchio d'aglio intero (o a fettine, se preferisci) e il peperoncino. Lascia soffriggere per un minuto a fuoco dolce.





**2** Cuoci le cozze. Alza la fiamma al massimo, butta le cozze (già pulite e sciacquate) nella

pentola, metti subito il coperchio e lasciale cuocere per circa 5 minuti. Scuoti la pentola di tanto in tanto. Le cozze saranno pronte non appena si saranno aperte tutte.

**Il gran finale.** Togli il coperchio, elimina le cozze che sono rimaste chiuse. Spolverizza con abbondante pepe nero macinato al momento e gran parte del prezzemolo tritato. Dai un'ultima mescolata.

Impiatta subito le cozze con tutto il loro sughetto, decora con il prezzemolo rimasto e servi con tante fette di pane abbrustolito.





## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

**Il segreto del sapore:** Il passaggio fondamentale è la cottura veloce a fiamma vivace e con il coperchio. Il calore intenso farà aprire le cozze in pochi minuti, che cuoceranno nel loro stesso vapore mantenendosi morbide e succose.

**Pepe, ma quello giusto:** Usa sempre il pepe nero in grani, da macinare al momento direttamente sulle cozze. Il suo aroma sarà molto più intenso e profumato rispetto a quello già macinato.

**Zero sprechi:** Il sughetto che si forma sul fondo della padella è oro colato! Non buttarlo mai. È un concentrato di sapore di mare perfetto per condire un piatto di [linguine con le cozze](#) o per preparare un risotto. Puoi filtrarlo e congelarlo in piccole porzioni.

## COME SI CONSERVA L'IMPEPATA DI COZZE

L'impepata di cozze va mangiata calda e appena fatta. Se dovesse avanzare, puoi sgusciare le cozze, conservarle nel loro sughetto filtrato in frigorifero per massimo un giorno e usarle per condire la pasta.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se le cozze sono la tua passione, ecco altri modi, dal più semplice al più elaborato, per gustare questa delizia del mare:

Cozze gratinate: Un grande classico degli antipasti di pesce, con una panatura croccante e saporita.

Pasta e fagioli con le cozze: Un abbinamento sorprendente che unisce i sapori di mare e di terra in un piatto unico indimenticabile.

Cozze gratinate in friggitrice ad aria: La versione moderna e velocissima di un grande classico, per una gratinatura perfetta.

Cavatelli con le cozze: Un primo piatto semplice e saporito, un classico della cucina del sud.