

ANTIPASTI E SNACK

# Crostini con cozze pepe ed olio

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Crostini con cozze, pepe ed olio ovvero un'impepata di cozze in formato crostino! Per gli amanti dell'impepata oggi c'è una nuova veste di questo straordinario piatto: lo potete servire anche come finger food a mo' di crostino!

Esattamente come per la preparazione da cui questo crostino prende spunto, anche questa versione è semplicissima e velocissima.

Ce la propone la nostra utente [Fragole e panna](#) e noi l'abbiamo riproposta in formato video.

## INGREDIENTI

COZZE 1 kg  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
PEPE NERO  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
LIMONE 1  
PANE

# PREPARAZIONE

1 Pulite bene le cozze rimuovendo il bisso e le impurità sul guscio.



2 Scaldate un giro d'olio in padella, schiacciate due spicchi d'aglio e uniteli alla padella.



3 E' l'ora delle cozze che trasferirete in padella affinché si possano aprire.



4 Preparete i crostini di pane facendo tostare le fette di pane in forno.



5 Una volta aperte tutte, sgusciate le cozze, conditele con l'olio, del succo di limone, del pepe e mescolate per condire alla perfezione.





**6** A questo punto assemblate i crostini: disponete qualche cozza sgusciata sul pane e irrorate con il sughetto di condimento. Se piace potete distribuire un'altra macinata di pepe nero.

