

SECONDI PIATTI

Impepata di cozze

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

COZZE 1 kg
PEPE NERO
PREZZEMOLO 1 mazzetto
SPICCHIO DI AGLIO 2
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SUCCO DI LIMONE facoltativo -

Impepata di cozze, l'aggettivo che meglio descrive questo piatto è sicuramente: saporito. Piatto partenopeo, l'impepata di cozze è semplicissima da realizzare, e alla fine raccomandiamo abbondante pepe, altrimenti che impepata è?

PREPARAZIONE

1 Pulite le cozze rimuovendo la "barbetta" che fuoriesce dal guscio e le eventuali impurità

sul guscio strofinandole con una paglietta di ferro o raschiandole con un coltellino.



- 2 A questo punto tritate abbondante prezzemolo e aglio e mettetelo a soffriggere in un tegame di terracotta con un bel giro d'olio extravergine d'oliva e un peperoncino piccante tagliato in quattro.



- 3 Non appena l'olio inizierà a sfrigolare, unite le cozze e sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco mantenendo il tegame su fuoco vivace.





- 4 Lasciate che le cozze inizino ad aprirsi a tegame scoperto, quindi aggiungete un'abbondante macinata di pepe nero.



- 5 Quando le cozze saranno completamente aperte e si saranno insaporite, spegnete il fuoco e portatele in tavola accompagnandole con spicchi di limone.

NOTE

Per pulire le cozze procedete così:-lavatele abbondantemente sotto l'acqua corrente, quindi metterle a bagno in una bacinella per almeno quindici minuti.-Trascorso questo tempo prelevate le cozze scartando quelle che sono aperte o rotte, il cui frutto all'interno è già morto.-Per prima cosa eliminate il bisso, il filamento che fuoriesce dal lato dritto della cozza, e dopo averlo preso strettamente con le dita stratonatelo seguendo il profilo della cozza con un movimento deciso.-Pulite ora la superficie delle cozze aiutandovi con una paglietta da cucina, eliminate le incrostazioni e i residui di alghe utilizzando se serve un coltello affilato. -Infine sciacquatele scolatele e mettetele subito in frigo ben

coperte. Possono essere conservate in frigo solo per poche ore prima della cottura.