

SECONDI PIATTI

Impepata di cozze

di: *Cookaround*

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.

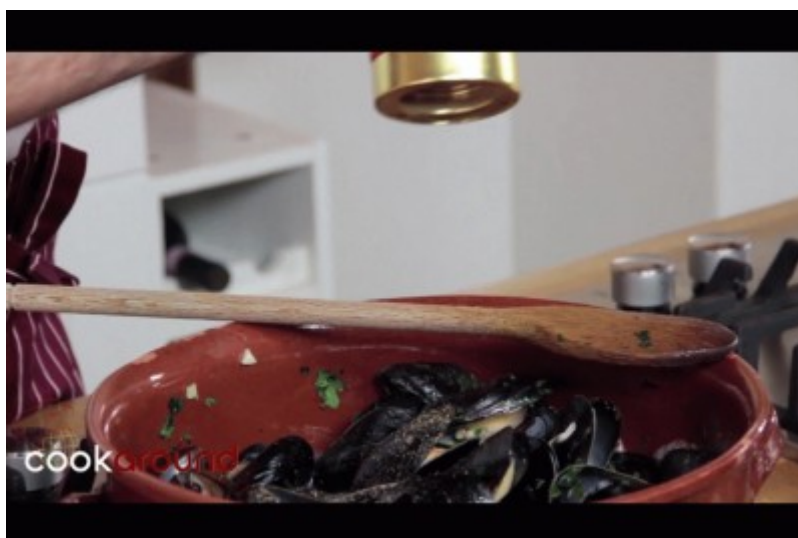


- 3 Non appena l'olio inizierà a sfrigolare, unite le cozze e sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco mantenendo il tegame su fuoco vivace.





- 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