

SECONDI PIATTI

# Impepata di cozze alla napoletana

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [8 min](#)    COSTO:

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



## INGREDIENTI

COZZE 1 kg

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

PEPE NERO

L'impepata di cozze alla napoletana è un piatto facile e buonissimo che si fa con pochi ingredienti ma il suo risultato è spettacolare. Tipico della cucina campana, semplicissimo da realizzare è perfetto da portare a tavola durante una cena di pesce.

L'impepata di cozze è un piatto conviviale e festoso.

Unica difficoltà è la pulizia delle cozze che però spesso i pescivendoli fanno su richiesta, quindi fatevi aiutare! Provate questa ricetta e se amate i muscoli come li amiamo noi, provate anche quest'altra ricetta: ecco come farle in [barchetta](#)!

# PREPARAZIONE

- 1 Scaldate dell'olio in una padella capiente e fatevi soffriggere gli spicchi d'aglio.



- 2 Aggiungete quindi le cozze.



- 3 Incoperchiate la pentola e mescolatele seguendo queste indicazioni: prendete la pentola per il manico e, tenendo fermo il coperchio, scuotete dal basso verso l'alto.

Una volta aperte tutte le cozze, spolverate con abbondante pepe.



- 4 Trasferite le cozze nel piatto da portata, versate sopra il sughetto di cottura filtrato e abbondante pepe. Accompagnate il piatto con fettine di limone e pane.



## NOTE

La pulizia delle cozze. Ogni ricetta a base di cozze inizia, ovviamente, con la loro pulizia. Se sono quelle di allevamento non si dovrà faticare molto, in quanto non hanno i "denti di cane" sopra. I denti di cane sono dei parassiti delle cozze, delle specie di "vulcanetti" bianchi e duri. Se ci sono i denti di cane, di solito significa che le cozze sono di scoglio quindi più piccole ma molto saporite. Le cozze vanno pulite sotto l'acqua corrente, raschiando i denti di cane con un coltello e strappando via anche la barbetta che va tirata verso l'alto fino a che non fuoriesce completamente dal guscio. Spazzolate, infine, le cozze una per una con una spazzola di metallo o con un gomitollo di lana d'acciaio.