

SECONDI PIATTI

# Impepata di cozze alla napoletana

di: *Cookaround*

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  
cucchiari 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. 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