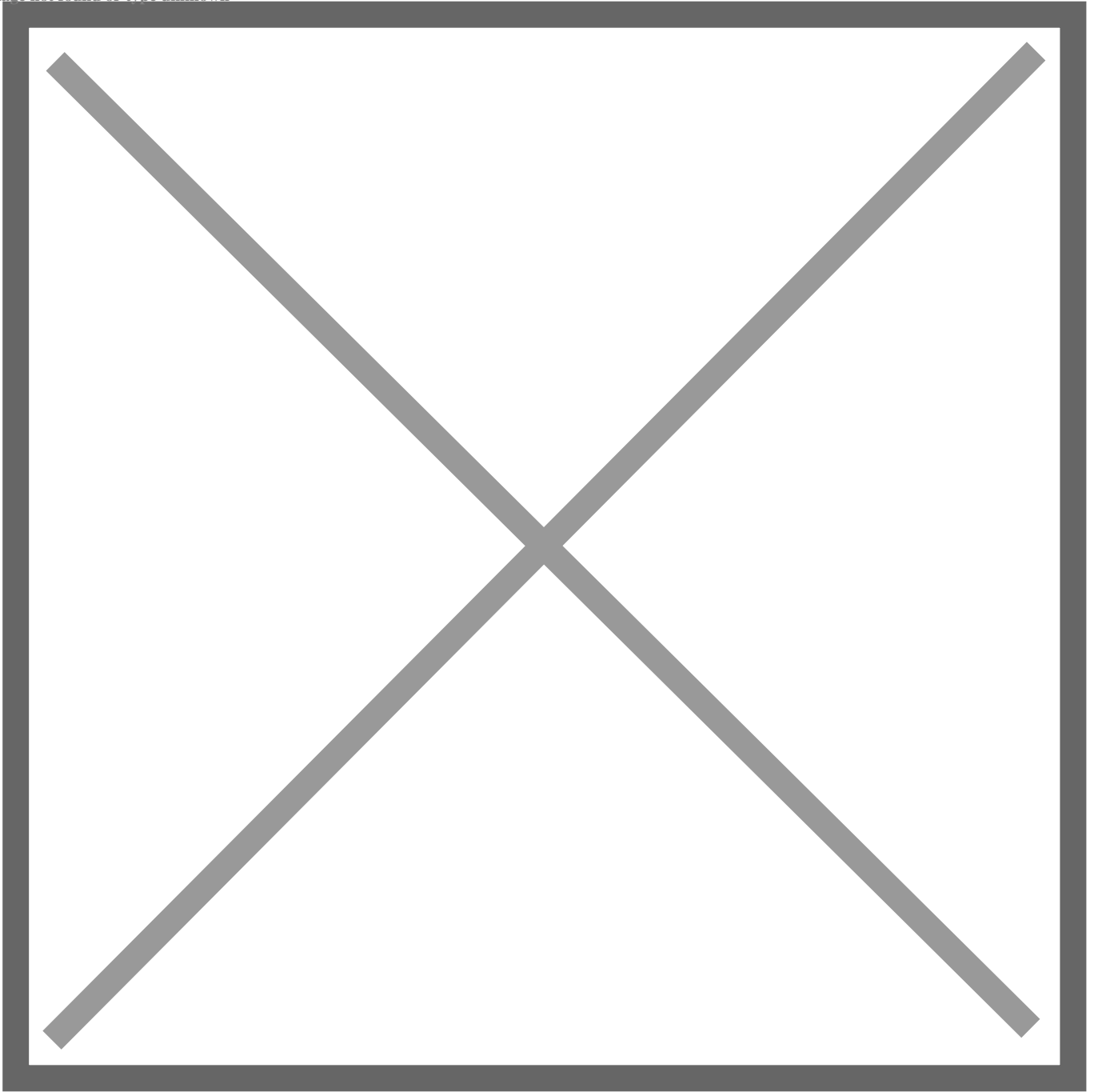


Cozze ripiene

Image not found or type unknown



Ingredienti per 6 persone

- €€€€€€€ 1,5 kg di cozze
- €€€€€€€ 32 cozze di grandezza media (per il pieno e il fondo di cottura)
- €€€€€€€ 100 g di mortadella
- €€€€€€€ 50 g di tonno all'olio di oliva

- €€€€€€€ 500 g di passata rustica di pomodoro
- €€€€€€€ 1 dl di vino bianco secco
- €€€€€€€ 2 uova
- €€€€€€€ 50 g di Parmigiano-Reggiano grattugiato
- €€€€€€€ 1 manciata di mollica di pane bagnata nel latte
- €€€€€€€ 1 pomodoro secco
- €€€€€€€ 1 cipolla
- €€€€€€€ 1 carota
- €€€€€€€ 2 spicchi di aglio
- €€€€€€€ 1 ciuffetto di prezzemolo
- €€€€€€€ 1 rametto di timo fresco
- €€€€€€€ olio extravergine di oliva

Esecuzione

Raschiare e lavare le cozze, aprirle con un coltello facendo attenzione a non separare le valve. Per il ripieno mettere al fuoco un tegame con le altre cozze. Farle aprire, privarle del guscio (tenendo da parte l'acqua di spurgo) e tritarle. Sminuzzare la mortadella, aggiungere metà delle cozze tritate, unire il Parmigiano-Reggiano grattugiato, le uova, il tonno, la mollica di pane bagnata prima nel latte e strizzata, un pizzico di timo fresco, un cucchiaino di aglio e prezzemolo tritati. Mescolare e amalgamare bene gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio e compatto. Riempire le cozze, precedentemente aperte, con il ripieno e richiuderle accuratamente. Per il fondo di cottura soffriggere in olio extravergine di oliva un trito fatto con il resto dell'aglio, il prezzemolo, la carota, la cipolla e il pomodoro secco. Rosolare per qualche minuto le rimanenti cozze tritate, poi aggiungere il vino bianco, farlo evaporare e unire la passata di pomodoro. Dopo 5 minuti adagiare le cozze ripiene nel tegame e farle cuocere per circa 25 minuti aggiungendo, se necessario, un po' dell'acqua di spurgo, accuratamente filtrata. Lasciare intiepidire e servire con il fondo di cottura.