

# Ricette a quadretti

## Impepata di cozze



Brutta, sporca, scura scura,  
dentro il mar non fa figura.  
Ma se è pronta da mangiare,  
è davvero un altro affare!

Delle cozze gratinate  
ne puoi fare scorpacciate,  
La ricetta più apprezzata  
è la cozza all'impepata.  
Assolute, o all'occasione  
con un poco di limone,  
queste cozze sono egregie.

Sono come le ciliegie:  
una sola ti si strozza,  
ma da cozza nasce cozza.  
Mangiar cozze non fa male,  
se non superi il quintale!

L'impepata di cozze, o A 'mpepata e cozze, come dicono a Napoli, è un piatto estremamente semplice e rapido da preparare, nonché economico.

Come molti piatti di pesce tutto dipende dalla qualità della materia prima, in questo caso le cozze, che determinano la bontà del risultato.

N. porzioni: 4

Tempo: 15 min

### Ingredienti

- 2kg di cozze
- 2 spicchi d'aglio
- olio evo
- prezzemolo

- pepe

## **Istruzioni**

1. Pulire molto bene le cozze, spazzolandole con cura sotto l'acqua corrente ed eliminando tutte le barbe.
2. Fare rosolare l'aglio nell'olio in una casseruola capiente.
3. Versare nell'oliolo cozze facendo attenzioni che non schizzino (aiutatevi con un coperchio).
4. Cuocete per circa 10 minuti chiudendo con un coperchio e rimestatndo di tanto in tanto.
5. Quando tutte le cozze sono aperte significa che sono cotte. A questo punto aggiungete il prezzemolo e abbondante pepe.
6. Servite le cozze ben calde accompagnate da una fettina di limone e da crostini che saranno ottimi se inumiditi nel sugo prodotto dalla cottura.