

COZZE CULLATE



ingredienti per per 6 persone

2 Kg di cozze

12 grossi pomodori tipo sorrento o cuori di bue

100g capperi tritati finemente

prezzemolo

aglio

origano

pane grattugiato

olio extra vergine di oliva

sale

preparazione

Lavare, spazzolare le cozze ed eliminare bisso ed incrostazioni. Sistemarle in un'ampia pentola con coperchio, e senza aggiungere acqua, farle aprire a fuoco vivace. Prelevate i frutti dalle valve e metteteli in una terrina, coperti dal liquido che le cozze hanno prodotto, preventivamente filtrato.

Lavate ed asciugate i pomodori e tagliateli orizzontalmente verso l'alto. Svuotateli della loro polpa e capovolgeteli su di un canovaccio, lasciandoveli per alcuni minuti in modo di far perdere buona parte del liquido di vegetazione.

Preparate un trito con i capperi, il prezzemolo, l'aglio. Disponete i pomodori in una teglia, uno accanto all'altro, con la bocca in alto. Versate nella teglia tutto il liquido di apertura delle cozze. Salate i pomodori ed aggiungete un pizzico di origano e riempiteli con le cozze sgusciate. Cospargete sopra il trito di capperi, prezzemolo ed aglio, irrorate con l'olio e cospargete, per completare, il pane grattugiato.

Ponete la teglia in forno preriscaldato a 180° e cuocete per circa 30/35 minuti, fino a che non si formi una crosticina dorata. Servite caldi.

RICETTA DI CAPRINOTIZIE.IT

11-01-2009