

COZZE RIPIENE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di cozze
- 400 g di pomodori maturi
- 100 g di salsiccia
- 50 g di mortadella
- 1 cipolla
- 1 mazzetto di basilico
- 1 spicchio di aglio
- 3 rametti di prezzemolo
- 1 uovo
- 1 panino raffermo
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Pulite le cozze, strofinatele e lavatele a lungo sotto l'acqua corrente, quindi ponetele in una casseruola larga e fatele cuocere a calore moderato e recipiente coperto per circa 10 minuti.

Man mano che i gusci delle cozze si aprono toglietele dal fuoco e trasferitele su un piatto senza separare le due valve. Fatto ciò, ponete in una terrina la salsiccia spellata e sminuzzata, la mortadella tritata e la mollica di un panino raffermo ammollata in poca acqua e strizzata; unite anche l'aglio e il prezzemolo tritati, un uovo, il sale necessario e una macinata di pepe e impastate bene gli ingredienti fra loro.

Farcite le cozze con il composto preparato, aiutandovi con un cucchiaino, e fate attenzione a non separare le valve fra loro; man mano che le riempite, legatele saldamente con uno spago da cucina, in modo che il ripieno non fuoriesca durante la cottura.

Fate rosolare la cipolla tritata in una casseruola con l'olio già caldo per un paio di minuti; unite i pomodori lavati, privati di pelle e semi e tritati finemente con la mezzaluna, insaporite con sale, pepe e basilico e fate cuocere a calore moderato per 15 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Trascorso questo tempo, togliete la salsa dal fuoco, passatela al setaccio e trasferitela in una pirofila ovale; sistemate le cozze ripiene all'interno del recipiente e fatele cuocere nel forno già caldo (180°) per 30 minuti.

Al termine, estraete la pirofila dal forno, liberate le cozze dal filo, disponetele su un piatto di portata, bagnatele con la salsa di cottura e servitele subito, ben calde.