

Cozze Ripiene

(Molise)

Ingredienti

un chilo di cozze, un bicchiere di olio extravergine d'oliva, due spicchi d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, un "diavolillo", una manciata di mollica di pane raffermo, formaggio pecorino grattugiato

Preparazione

Procurarsi delle cozze di scoglio abbastanza grandi, pulirle eliminando il "tabacco" ed i filamenti, spazzolarle e lavarle in abbondante acqua corrente. Disporre in un tegame i frutti di mare, incoperchiare e far aprire le cozze a fuoco vivo, con la sola acqua marina che emettono; appena tutte le cozze saranno aperte, togliere il tegame dal fuoco. In una ciotola sbriciolare la mollica di pane, aggiungere il formaggio, il prezzemolo, l'aglio e il peperoncino tritati, amalgamare con un po' di olio e riempire con questo composto le cozze, a cui sarà stata eliminata mezza valva; disporle in un ruoto leggermente unto di olio, irrorarle con altro olio ed infumarle per dieci minuti, fino a quando saranno gratinate.