



# RICETTE SULLE COZZE

## *COZZE IN MEZZO GUSCIO COSPARSE DI PARMIGIANO E CAPPERI (4 - 6 PERSONE)*

- 1kg di cozze in mezzo guscio
- 200g di parmigiano grattugiato
- 2 cucchiaini di capperi
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di aneto tritato
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 tazza di pane grattugiato fresco

*Tritare grossolanamente gli ingredienti in un tritatutto, disporre le cozze su un vassoio e cospargerle con il condimento. Cuocere in forno a 180°C per 15-20 minuti.*



## *COZZE IN MEZZO GUSCIO AL PESTO (4 - 6 PERSONE)*

- Separare le cozze in mezzo guscio
- 1 tazza di basilico fresco
- 1/4 tazza di parmigiano
- 4 spicchi d'aglio
- 1/4 tazza d'olio d'oliva
- 1/4 tazza di pinoli tostati

*Disporre le cozze su un vassoio e coprirle con un foglio di stagnola. Cuocere in forno a 180°C per 10 minuti. Frullare tutti gli ingredienti e versarli sulle cozze con un cucchiaino. Cuocere a fuoco vivo per 2-3 minuti fino alla doratura.*



#### FRIITELLE DI COZZE CON BASILICO FRESCO E MAIONESE AL LIMONE (4 - 6 PERSONE)

Ingredienti frittelle:

- 1kg di cozze tritate finemente
- 1 tazza di foglie di basilico tritato
- 1/2 cipolla tritata finemente
- 2 spicchi d'aglio tritati finemente
- Sale/pepe secondo i gusti
- Scorza di limone
- 1 tazza di farina con lievito in polvere
- 3 uova
- 1/2 tazza di latte

Maionese al limone:

- Succo e scorza di un limone
- 2 tuorli d'uovo
- 1 tazza d'olio
- Cucchiaino di senape inglese piccante
- Sale/pepe

Mescolare insieme gli ingredienti delle frittelle. Lasciar cadere il composto a cucchiaiate in una padella calda fino alla doratura, girando le frittelle una volta.

#### COZZE FRITTE IN PASTELLA

- 1kg di cozze
- 50g di farina semplice
- Sale/pepe secondo i gusti
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 2 uova

Pulire le cozze dal guscio e asciugarle a contatto con un tovagliolo di carta. Mescolare gli ingredienti insieme per preparare la pastella. Passare le cozze nella farina e sommergerle quindi nella pastella. Friggere le cozze in olio abbondante riscaldato a 180°C per 1-2 minuti.

#### COZZE ALLO SPIEDO CON FETTINE DI PANCETTA E GLASSA AL MIELE

- 1kg di polpa di cozze sgelata
- 200g di pancetta a fettine

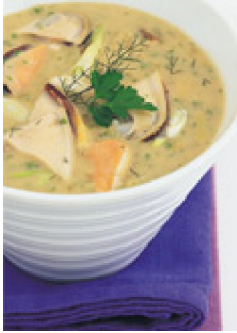
Glassa:

- 4 cucchiaini di miele
- 1 cucchiaino di salsa di soia
- 2 spicchi d'aglio tritato
- 1 cucchiaino di zenzero tritato



Avvolgere ciascuna cozza in mezza fettina di pancetta. Infilzare 4 o 5 cozze su ciascuno spiedo con la glassa e cuocere alla griglia per 10 minuti a fuoco vivo, girando frequentemente gli

spiedi.



#### ZUPPA DI COZZE (4 - 6 PERSONE)

- 1kg di polpa di cozze tritata grossolanamente
  - 1/2 tazza di farina
  - 1/4 tazza di burro
  - 2 cucchiari di aneto fresco
  - Sale/pepe secondo i gusti
  - 1 litro di brodo di pesce
  - 1 cipolla tritata finemente
  - 1 porro tritato finemente
- 1/2 tazza di succo di limone
  - 2 cipolle tritate
  - 1/4 tazza di prezzemolo tritato finemente
  - 1 tazza di panna

*Rosolare cipolla e porro, aggiungere la farina e mescolare, cuocere per 2 minuti. Aggiungere il brodo di pesce e mescolare fino a che la zuppa si addensa. Aggiungere aneto, succo di limone, polpa di cozze tritata e sale/pepe secondo i gusti. Portare ad ebollizione, ridurre la fiamma e lasciar sobbollire per 2-3 minuti. Guarnire con cipolle d'inverno.*