

COZZE ALLA SPEZZINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di cozze,
- due panini rafferma,
- latte,
- 100 g di parmigiano,
- 200 g di prosciutto crudo,
- sale,
- pepe,
- un abbondante ciuffo di prezzemolo,
- due spicchi d'aglio,
- due uova,
- olio,
- 300 g di pelati.

Strofinare le cozze sotto l'acqua corrente, con una spazzola di saggina, per eliminare ogni eventuale residuo di terra o di alghe; quindi mettele in una padella sul fuoco vivo, senza aggiungere alcun condimento, e scuotete di tanto in tanto il recipiente; le valve si apriranno spontaneamente per effetto del calore. A questo punto togliete la padella dal fuoco, sgusciate i molluschi, filtrate il liquido che le cozze avranno emesso e conservate le valve che contenevano il mollusco. Fate rinvenire la mollica dei panini rafferma nel latte, strizzatela e mettetela in una terrina insieme con il parmigiano grattugiato, il prosciutto crudo tritato finemente, una presa di sale, un pizzico di pepe, il prezzemolo e l'aglio tritati e le uova. Rimestate accuratamente il composto e distribuitelo nelle valve; appoggiate su ognuna un mollusco e pressatelo leggermente nel ripieno. Ungete con un filo d'olio il fondo di una pirofila piuttosto ampia e adagiatevi le cozze, una vicina all'altra; irroratele con il liquido di cottura filtrato e con un filo di olio. Frullate i pelati e versate il passato sulle cozze farcite, salate, pepate e mettele in forno caldo, a 200°, per 30 minuti. Portate la pirofila direttamente in tavola.