

PEPATA DI COZZE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di cozze
- 200 g di pomodori perini
- 50 g di olio d'oliva extra-vergine
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 3 spicchi di aglio
- 1 cipolla
- prezzemolo
- 1 peperoncino
- pepe nero
- 8 fette di pane casereccio del giorno prima

Pulite e raschiate le cozze delle incrostazioni sotto l'acqua corrente, riponendole in un contenitore. Quando avrete finito, riempitelo d'acqua pulita e aiutandovi con un cucchiaino di legno, agitate le cozze nel contenitore per qualche minuto, quindi buttate l'acqua e ripetete l'operazione. Lasciatele a scolare.

Bollite i pomodori in abbondante acqua salata, scolateli e spellateli. Tagliateli a pezzettini e tenete da parte.

Pulite e mondate tutte le verdure, l'aglio e la cipolla. Fate un trito di finezza media e versate in una padella dove avrete fatto scaldare l'olio. Fate appassire a fiamma bassa.

Versate ora le cozze nel tegame, coperchiando immediatamente. Dopo un minuto, rimestate le cozze e bagnate con il vino bianco. Ricoprite con il coperchio e aspettate che tutte le cozze siano aperte. Aggiungete i pomodori e il peperoncino intero. Proseguite la cottura, mescolando spesso, per circa 3 minuti. Nel frattempo tostate in forno le fette di pane.

A fine cottura delle cozze, eliminate il peperoncino, versate le cozze in un piatto da portata e cospargetele di prezzemolo tritato e di un'abbondante macinata di pepe nero.

Guarnite con le fette di pane, irrorate di un filo di olio extra-vergine di oliva.