

IMPEPATA DI COZZE



Ingredienti per 4 persone:

2kg di cozze
Aglio
Prezzemolo
1 limone
Pepe nero



Preparazione:

Pulire le cozze, spazzolando i gusci e staccando con un gesto deciso il bisso, cioè l'insieme dei filamenti con cui si tengono abbarbicate.

Le cozze devono essere vive: bisogna quindi scartare quelle rotte e quelle che toccandole restano aperte.

Metterle in una larga teglia su fuoco vivace e, dopo pochi minuti, appena cominciano ad aprirsi, cospargerle di abbondante pepe macinato al momento.

Disporre le cozze aperte, dopo aver scartato quelle rimaste chiuse, in una zuppiera; filtrare il liquido da loro emesso, versarlo sui molluschi e cospargere di prezzemolo tritato. Servire col limone a spicchi.