

Cozze ripiene su ristretto di pomodoro



Tempo di preparazione: 40 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Cozze: 1 kg
- Erbe aromatiche: q.b.
- Mortadella: 100 gr
- Pane: 4 fette
- Parmigiano: 100 gr
- Scorza di limone: q.b.
- Uovo: 1

For this recipe we used:

Passata Classica 700 gr



Preparazione

1. Le cozze ripiene al sugo di pomodoro ristretto sono una ricetta italiana gustosa sia come secondo piatto che come antipasto. Ecco come preparare questa ricetta di cozze semplice e prelibata.
2. Pulire bene le cozze e sbollentarle in padella con un filo d'olio. Conservare 5 cozze a persona e sgusciare le restanti.
3. Preparare il ripieno con le cozze sgusciate unendo al pane il sughetto ricavato nella loro cottura, mortadella,

parmigiano, uovo, sale, pepe q.b. e timo.

4. Riempire le cozze e cuocerle in padella con abbondante passata di ***pomodoro classica Pomi*** a fuoco alto per 5 minuti. Coprire il tutto con coperchio e terminare la cottura.
5. Concludere aggiungendo la scorza di limone e le erbe aromatiche.