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

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 Pomì*** 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.

For this recipe we used:

Passata Classica 700 gr

