



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cozze ripiene



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella, spago da cucina**

Ingredienti

- 1 kg di cozze
- 1 soppressata
- 2 uova
- 1 cucchiaio di pecorino grattugiato
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

Preparazione Cozze ripiene

Passo 1.

Pulite le cozze e apritele ancora crude, eventualmente per farle aprire mettetele qualche minuto in una padella.

Passo 2.

Fate attenzione a non rompere le valve.

Passo 3.

Sbattete le uova con un cucchiaio di pecorino, sale e pepe a piacere, versate è un po' nella parte piena della cozze, inserite mezza fetta di soppressata, chiudete le cozze con le valve vuote e chiudetele con lo spago da cucina.

Passo 4.

Friggete le cozze in abbondante olio.

Passo 5.

Servite calde.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)