

Impepata di cozze

Categoria: Afrodisiache - Secondi Piatti



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min **Cottura:** 10 min **Dosi per:** 4 persone
Costo: Basso **Difficoltà:** Basso

Nota Aggiuntiva: + il tempo per la pulizia delle cozze

A 'mpepata e cozze, come viene chiamata a Napoli l'impepata di cozze, è uno dei piatti della cucina italiana più semplici da preparare ma allo stesso tempo uno dei più gustosi e graditi, grazie anche alla sua versatilità: può essere, infatti, servito sia come antipasto che come secondo di pesce.

Sembra, però, che l'impepata di cozze non abbia avuto lo stesso successo in passato, quando era consumata esclusivamente nelle regioni meridionali e non era considerata un piatto degno di nota.

addirittura il grande Artusi, padre della cucina italiana, esclude l'impepata di cozze (e un po' le cozze in generale) dal suo famosissimo libro "la scienza in cucina e l'arte del mangiar bene".

Va al salentino Vincenzo Corrado il merito di aver rivalutato (per ovvi motivi) la 'mpepata inserendola nel suo ricettario "cuoco galante".



Ingredienti

>> Aglio 2-3 spicchi	>> Pepe in abbondanza
>> Cozze 2 kg	>> Prezzemolo tritato q.b. (facoltativo)
>> Olio 1/2 bicchiere	

Preparazione



La prima cosa da fare, e anche la più noiosa, è pulire e raschiare bene...anzi benissimo il guscio delle cozze (1) e eliminare il bisso (la barbetta che fuoriesce dal guscio).

Una volta pulite le cozze, scaldate in un tegame l'olio con l'aglio e aggiungete le cozze (2-3).



Coprite il tegame con un coperchio (4) e fate cuocere per qualche minuto a fuoco vivace fino a quando le cozze si saranno aperte. Verso fine cottura aggiungete abbondante pepe nero (5) e se preferite anche il prezzemolo tritato. Agitate la pentola con il coperchio ben chiuso in modo da consentire al pepe e al sugo delle cozze di spandersi per bene. Togliete la vostra impepata e cozze dal tegame e servite ben caldo!

Si ringrazia [Tescoma](#)

Consiglio

Ricordate di pulire sempre accuratamente le cozze in acqua corrente strappando via anche la barbetta e spazzolando poi le cozze possibilmente con una spazzola di metallo.

Se volete aggiungere quel non so che alla vostra impepata potete accompagnarla con delle belle fette di pane casereccio abbrustolito e delle fette di limone per coloro che amano il limone sul pesce.

Curiosità

Secondo la tradizione popolare napoletana, le cozze sono più buone da mangiare nei mesi senza "R", mesi in cui sarebbero più piene e gustose.