

# COZZE GRATINATE AL POMODORO

La sensazione quando si rientra dalle ferie è sempre quella che l'estate sia finita, e la mia speranza è sempre quella che continui a far caldo per poter indossare ancora canottiere e infradito così da sentirmi ancora per un pò in vacanza. Allora per prolungare l'estate, che per me sa sempre di mare, oggi si mangia pesce. In generale adoro il gratinato ed adoro farlo con il pane fresco frullato e non con il pane grattugiato, in questo modo rimane grossolano e croccante, vi mostro come lo preparo in questa semplicissima ricetta.



## **COZZE GRATINATE AL POMODORO**

per 2 persone

1 kg di cozze

2 spicchio d'aglio

500 g di pomodoro molto maturo

30 g di vino bianco secco | 1 peperoncino

3 fette di pane toscano o altro pane insipido  
prezzemolo  
olio extravergine d'oliva



Eliminate la barbetta dalle cozze tirandola con un movimento secco, verso la parte chiusa, con un coltello raschiate le eventuali incrostazioni bianche che si formano sul guscio.

Infine con una paglietta di acciaio grattane la superficie e sciacquate bene con acqua fredda.

Lavate ed asciugate il prezzemolo, tritatene finemente una parte assieme ad uno spicchio d'aglio. Fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva in una padella di acciaio e soffriggete il trito di aglio e prezzemolo per un minuto, unite le cozze, mescolate bene e sfumate con il vino bianco. Coprite con un coperchio e fate cuocere per circa 5-6 minuti finché le cozze saranno tutte ben aperte. Mettete un panno bianco pulito all'interno di un colapasta e filtrate le cozze raccogliendo il sugo un contenitore sottostante.

Lavate i pomodori e incidete a croce il loro dorso, versateli per un minuto in acqua bollente. Scolateli e metteteli in una ciotola di acqua fredda. Eliminate la buccia, tagliateli in quattro parti ed eliminate i semi. Tagliateli a cubetti.

Nella padella di cottura delle cozze fate scaldare dell'olio, unite gli spicchi d'aglio interi sbucciati ed il peperoncino tritato. Fate soffriggere ed unite il pomodoro. Fate rapprendere per circa 20 minuti ed aggiungete il sugo filtrato delle cozze. Fate cuocere per circa 30 minuti, se dovesse essere troppo salato aggiungete dell'acqua e allungate la cottura. Terminate la cottura facendo restringere molto il sugo.

In un mixer frullate il pane lasciandolo piuttosto grossolano, tritate il prezzemolo con lo spicchio d'aglio ed unitelo al pane. Aggiungete 3 cucchiaini abbondanti di sugo al pomodoro\* e mescolate bene, il composto dovrà risultare piuttosto umido. Aprite le cozze e tenete solo la metà con il mollusco. Riempite le valve con il gratinato e pressate leggermente. Condite con un filo d'olio extravergine d'oliva. Cuocete a 200°C con modalità grill per 7-8 minuti facendo attenzione a non bruciarle, tenete la teglia a metà altezza. Servite calde.

\*il restante sugo può essere utilizzato per condire la pasta.





# COZZE AL SUGO E SPAGHETTI CON LE COZZE

Oggi doppia ricetta, anzi una ricetta ed un consiglio. Sì perché quando cucinate le cozze al sugo oltre che a mangiarle semplici dovete per forza condirci due spaghetti, davvero ottimi!

A me è capitata la gran fortuna di ricevere circa 4-5 kg di cozze, appena pescate, con un profumo di mare delicato e meraviglioso, io che solitamente odio l'odore del pesce crudo, enormi fuori e pienissime dentro, dal colore meraviglioso. Grazie Pongo e grazie a Raffa che le ha pescate!

L'unico inconveniente è doverle pulire, ma nonostante il tempo ne è valsa davvero la pena!



### **COZZE AL SUGO**

per 2 persone (compreso condimento per gli spaghetti)

1,5 kg di cozze  
500 g di pomodoro molto maturo  
4-5 cucchiari di salsa al pomodoro\*  
50 g di vino bianco secco



4 spicchi d'aglio  
1-2 peperoncini (in base ai gusti)  
prezzemolo  
olio extravergine d'oliva

**\*SALSA AL POMODORO**

1/2 cipolla  
pomodori maturi  
5-6 foglie di basilico  
1 pizzico di zucchero  
sale  
olio extravergine d'oliva



Per prima cosa preparate la salsa, anche il giorno prima. Lavate i pomodori, tagliateli a metà ed eliminate i semi, tagliateli ora a pezzi. In un tegame fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva, tritate finemente la cipolla e fatela soffriggere. Aggiungete i pomodori, mescolate ed unite anche le foglie di basilico e lo zucchero. Fate cuocere finché il sugo sarà piuttosto denso, circa un'ora e trenta minuti. Dieci

minuti prima del termine della cottura regolate di sale. Mettete il pomodoro in un passaverdure e ricavate la salsa. A piacere conditela con un filo d'olio. Potete conservarla anche in freezer.

Eliminate la barbetta dalle cozze tirandola con un movimento secco, verso la parte chiusa, con un coltello raschiate le eventuali incrostazioni bianche che si formano sul guscio. Infine con una paglietta di acciaio grattate la superficie e sciacquate bene con acqua fredda.

Lavate ed asciugate il prezzemolo, tritalo finemente assieme a due spicchi d'aglio. Fate scaldare dell'olio extravergine d'oliva in una padella di alluminio e soffriggete il trito di aglio e prezzemolo per un minuto, unite le cozze, mescolate bene e sfumate con il vino bianco. Coprite con un coperchio e fate cuocere per circa 5-6 minuti finché le cozze saranno tutte ben aperte. Mettete un panno bianco pulito all'interno di un colapasta e filtrate le cozze raccogliendo il sugo in un contenitore sottostante.

Lavate i pomodori e incidete a croce il loro dorso, versateli per un minuto in acqua bollente. Scolateli e metteteli in una ciotola di acqua fredda. Eliminate la buccia, tagliateli in quattro parti ed eliminate i semi. Tagliateli a cubetti.

Nella padella di cottura delle cozze fate scaldare dell'olio, unite gli spicchi d'aglio interi sbucciati ed il peperoncino tritato. Fate soffriggere ed unite il pomodoro e la salsa. Fate rapprendere per circa 20 minuti ed aggiungete il sugo filtrato delle cozze. Fate cuocere per circa 30 minuti, se dovesse essere troppo salato aggiungete dell'acqua e allungate la cottura. Quando il sugo inizia a rapprendersi aggiungete le cozze, mescolate bene e terminate la cottura, circa 10 minuti. Servite calde con dei crostini di pane. A mio parere il giorno dopo riscaldato è più buono.



**SPAGHETTI CON LE COZZE**  
per 2 persone

1/3 delle cozze al sugo  
180 g di spaghetti

Sgusciate le cozze, tenetene alcune per decorare i piatti.

Tagliatene a pezzi circa la metà.

Cuocete gli spaghetti al dente e conditeli con del sugo delle cozze, le cozze intere e a pezzetti. Se il sugo fosse poco aggiungete un pò di salsa di pomodoro. Servite caldo, anche se a me piacciono di più tiepidi.





