Impepata di cozze

Ingredienti

2 kg di cozze

2-3 spicchi d’aglio

4 cucchiai di olio

Abbondante pepe nero

Peperoncino (facolatativo)

2 limoni

Preparazione

1. Lavare e pulire bene le cozze.

2. Scaldare l’olio in una casseruola, aggiungere l’aglio schiacciato e lasciarlo imbiondire appena.

3. Aggiungere le cozze e lasciare cuocere fino all’apertura delle valve a recipiente coperto. Scuotere di tanto in tanto la casseruola per girare le cozze.

4. Spolverare con abbondante pepe nero, possibilmente macinato al momento, e servire accompagnando con spicchi di limone.

Consigli e curiosità

a) Una variante della ricetta è quella di far aprire le cozze senza fondo, mettendole in una casseruola abbastanza ampia, con poca acqua, aggiungendo solo il pepe nero.

b) In alcune regioni d'Italia si usa mettere anche del peperoncino piccante.