

COZZE RIPIENE FRITTE

Ingredienti:

1. 1 kg di cozze
2. 2-3 uova
3. 300 gr di pane grattugiato
4. 100 gr di rodez grattugiato (o altro formaggio a piacere)
5. 1 spicchio d'aglio tritato
6. Una manciata di prezzemolo grattugiato
7. Pepe
8. Olio per friggere

Utensili:

- Friggitrice o padella per frittura
- Una coppa per impastare il ripieno
- Una schiumarola
- Piatto con carta assorbente
- Vassoio per le cozze aperte

Procedimento:

Pulire e lavare bene le cozze raschiandole con una retina. Aprirle eliminando una sola valva della buccia lasciando attaccato il mollusco e conservando un bicchiere di acqua che fuoriesce dall'apertura.



In una ciotola mescolare bene in pane grattugiato, il formaggio, l'aglio e il prezzemolo tritati finemente ed un abbondante macinata di pepe. Aggiungere le uova (2 o 3 a seconda della grandezza). Deve risultare un impasto morbido ma consistente (eventualmente aggiungere un po' d'acqua delle cozze). Riempire ogni cozza con un po' d'impasto premendolo bene con le mani per farlo aderire alla buccia.



Friggere in abbondante olio bollente senza girarle e quando saranno ben dorate scolarle su un piatto con carta assorbente.



BUON APPETITO!!!