
Cozze ripiene gratinate

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Con salsa dolce piccante alle clementine vien fuori una variante davvero gustosa. Da leccarsi i baffi! Dal blog [La piccola casa](#)

Ecco una ricetta davvero gustosa. Si tratta di un fantastico piatto di cozze ripiene e gratinate con salsa dolce piccante alle clementine; un abbinamento forse particolare ma vi assicuro che il dolce, il piccante e il fruttato della salsa alle clementine si sposa in maniera perfetta con il sapore dei muscoli e il croccante del pane grattugiato e gratinato con un cuore reso più morbido con della polpa di pomodoro.

Il piatto può essere visto come un antipasto, ma nulla vieta di aumentare un po' le dosi e renderlo un secondo; l'idea è nata pensando a come preparare uno dei miei molluschi preferiti; ogni volta cerco sempre di presentare una versione diversa e così ho deciso che era giunto il momento di elaborare una nuova variante.

Vi consiglio di lavarle per bene ed eliminare le varie incrostazioni oltre alla barbetta, il bisso, in modo da poter utilizzare il liquido che rilasceranno mentre si fanno aprire, un fondo dal sapore di mare che ammorbidisce e amalgama ottimamente il ripieno.

Ingredienti per due persone

un chilogrammo di cozze (muscoli)

centro grammi di pan grattato

un cucchiaio di prezzemolo fresco tritato

un cucchiaio di polpa di pomodoro

Salsa dolce piccante alle clementine

Olio evo

sale

olio extra vergine di oliva

Pulire bene le cozze lavandole ed eliminando le incrostazioni e la barbetta (bisso), quindi farla aprire in una casseruola con poco olio evo. Nel frattempo in una ciotola miscelare insieme il pan grattato con la polpa di pomodoro, una bella presa di sale, il prezzemolo e qualche cucchiaio di salsa piccante alle clementine.

Eliminare dalle cozze la valva senza il mollusco senza buttare il liquido nella casseruola, quindi stendere un foglio di carta di faro sopra una leccarda, adagiarci sopra le valve con i muscoli e riempirle con la miscela di pan grattato preparata precedentemente. Bagnare ogni cozza con poco liquido preso dalla casseruola e cuocere in forno a 180 gradi per una decina di minuti più un minuto di grill. Servire nei piatti accompagnando con un buon bianco fresco.

Buon appetito!