

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Cozze ripiene al sugo

Strawberry · Monday, July 4th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 1 kg di cozze grandi
- 1 kg salsa di pomodoro già cotta
- 50gr pane raffermo
- 100gr mortadella tritata
- 200gr salsiccia sgranata
- latte
- un uovo
- uno spicchio di aglio
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Pulite bene le cozze esternamente, apritele con un coltellino senza dividerle. Mettete il pane raffermo a bagno nel latte per farlo ammorbidire, in una ciotola disponete la mortadella tritata, la salsiccia, metà del prezzemolo tritato, l'uovo, il pane strizzato dal latte, l'aglio tritato, sale, pepe e un filo di olio, amalgamate il composto, riempite le cozze e legatele una ad una con lo spago da cucina e disponetele nella salsa di pomodoro già cotta precedentemente e fate cuocere per almeno 30 minuti, al momento di servire, togliete lo spago e cospargete con il prezzemolo tritato rimasto.

This entry was posted on Monday, July 4th, 2011 at 9:17 am and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#), [Senza categoria](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

