

RICETTARIO

COZZE E
VONGOLE



www.camittico.it



SPAGHETTI CON LE VONGOLE

Ingredienti per 4 persone.

600g di vongole, 4 cl di olio extravergine d'oliva, 1 spicchio d'aglio, 30g di prezzemolo tritato, pepe nero.

Procedimento

- Tritate finemente l'aglio.
- In una padella a fondo largo, scaldate l'olio e lasciare rosolare l'aglio.
- Aggiungete a fuoco vivo le vongole e copritele con coperchio.
- Muovete la padella roteandola in modo regolare.
- Appena aperte condite con pepe nero macinato al momento e prezzemolo tritato.
- Spegnete il fuoco.
- Scolate la pasta, lasciandola leggermente umida di acqua di cottura, perché permetterà di condire le vongole di sale



VONGOLE AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone.

600g di vongole, 3 cl di olio extravergine d'oliva, 1 spicchio d'aglio, 200g di polpa di pomodoro, 2 peperoncini, 4 foglie di basilico, poco sale.

Procedimento

- Tritate finemente l'aglio.
- In una padella a fondo largo, scaldate l'olio e lasciare rosolare l'aglio.
- Sbriciolate il peperoncino a disposizione.
- Aggiungete a fuoco vivo le vongole e i pomodori a pezzetti piccoli.
- Muovete la padella roteandola in modo regolare.
- Appena aperte condite con sale.
- Spegnete il fuoco e cospargete con le foglie di basilico spezzettate a mano.
- Scolate la pasta, molto bene e aggiungetela nella padella per saltare.



ZUPPETTA CON VONGOLE



Ingredienti per 4 persone.

800g di vongole, 3 cl di olio extravergine d'oliva, 50g di cipolla tritata, 1 spicchio d'aglio, 100g di peperoni, 100g di zucchine, 200g di polpa di pomodoro, 4 foglie di basilico, poco sale e poco pepe bianco, 1 dl di vino bianco, 4 fette di pane casereccio tostate.

Procedimento

- Tritate finemente l'aglio e la cipolla.
- In una padella a fondo largo, scaldate l'olio e lasciare rosolare l'aglio.
- Tagliati a piccoli dadi gli ortaggi a disposizione.
- Aggiungete a fuoco vivo i peperoni e le zucchine.
- Poi unite i pomodori a pezzetti privati dei semi.
- Lasciate asciugare per 5 minuti, spegnete e mettere da parte.
- In una padella a fondo largo rosolate la cipolla e poi bagnate con il vino,
- Quando è perfettamente appassita unite le vongole a fuoco vivo.
- Coprite e lasciate aprire. Unite ora gli ortaggi pronti.
- Spegnete il fuoco e cospargete con le foglie di basilico spezzettate a mano.
- Condite con sale e pepe bianco.
- Disponete su delle forchette le fette di pane tostate e calde.
- Versate sopra le vongole utilizzando anche l'ingrediente di cottura.



VONGOLE IN CARTOCCIO

Ingredienti per 4 persone.

800g di vongole, 3 cl di olio extravergine d'oliva, 50g di cipolla tritata, 1 spicchio d'aglio, 60g di olive nere, 30g di capperi sotto sale, 300g di polpa di pomodoro, 4 rametti di timo o di origano, poco sale e poco pepe nero.

Procedimento

- Tritate finemente l'aglio e la cipolla.
- Con quattro fogli di carta forno, tagliati quadrati con lati da 40 cm, confezionate i cartocci.
- Preparate un base di pomodoro spezzettato, privati della pellicina in precedenza.
- Poi unite i trito di aglio e cipolla, poi le olive denocciate e i capperi.
- Mescolate il tutto, condendo con sale pepe e le erbe aromatiche.
- In ogni cartoccio disponete le vongole e parte del composto, condite con olio.
- Chiudere bene, sigillando con unno spago, lasciando un po' d'aria al centro.
- Infornate a 200° per 10 minuti.
- Servite su piatto singolo con bruschette di pane caldo.



COZZE ALL'ITALIANA

Ingredienti per 4 persone.

600g di cozze, 4 cl di olio extravergine d'oliva, 1 spicchio d'aglio, 30g di prezzemolo tritato, sale, pepe nero.

Procedimento

- Tritate finemente l'aglio.
- In una padella a fondo largo, scaldate l'olio e lasciare rosolare l'aglio.
- Aggiungete a fuoco vivo le cozze e copritelle con coperchio.
- Muovete la padella roteandola in modo regolare.
- Appena aperte condite con pepe nero macinato al momento e prezzemolo tritato.
- Spegnete il fuoco, condite con poco sale.
- Scolate la pasta, lasciandola leggermente umida di acqua di cottura.
- In molte occasioni potete mangiarle ancora calde e da sole, spremendo sopra del semplice succo di limone.



COZZE MEDITERRANEE

Ingredienti per 4 persone.

600g di cozze, 3 cl di olio extravergine d'oliva, 1 spicchio d'aglio, 200g di polpa di pomodoro, 2 peperoncini, poco origano, poco sale.

Procedimento

- Tritate finemente l'aglio.
- In una padella a fondo largo, scaldate l'olio e lasciare rosolare l'aglio.
- Sbriciolate il peperoncino a disposizione.
- Aggiungete a fuoco vivo le cozze e i pomodori a pezzetti piccoli.
- Muovete la padella roteandola in modo regolare.
- Appena aperte condite con sale.
- Spegnete il fuoco e cospargete con le foglie di origano sbicciate a mano.
- Scolate la pasta, molto bene e aggiungetela nella padella per saltare.



IMPEPATA DI COZZE

Ingredienti per 4 persone.

800g di cozze, 3 cl di olio extravergine d'oliva, 50g di cipolla tritata, 1 spicchio d'aglio, 200g di melanzane, 200g di zucchine, 200g di polpa di pomodoro, 20g di prezzemolo, poco sale e poco pepe bianco, 1 dl di vino bianco, 4 fette di pane casereccio tostate

Procedimento

- Tritate finemente l'aglio e la cipolla.
- In una padella a fondo largo, scaldate l'olio e lasciare rosolare l'aglio.
- Tagliati a piccoli dadi gli ortaggi a disposizione.
- Aggiungete a fuoco vivo i melanzane e le zucchine.
- Poi unite i pomodori a pezzetti privati dei semi.
- Lasciate asciugare per 5 minuti, spegnete e mettere da parte.
- In una padella a fondo largo rosolate la cipolla e poi bagnate con il vino,
- Quando è perfettamente appassita unite le cozze a fuoco vivo.
- Coprite e lasciate aprire. Unite ora gli ortaggi pronti.
- Spegnete il fuoco e cospargete con il trito fine di prezzemolo.
- Condite con sale e pepe bianco.
- Disponete su delle fondine le fette di pane tostate e calde.
- Versate sopra ledi cozze utilizzando anche l'ingotolo di cottura.



CARTOCCIO DI COZZE

Ingredienti per 4 persone.

800g di cozze, 3 cl di olio extravergine d'oliva, 50g di cipolla tritata, 1 spicchio d'aglio, 60g di olive nere, 30g di capperi sotto sale, 300g di polpa di pomodoro, 4 rametti di timo o di origano, poco sale e poco pepe nero.

Procedimento

- Tritate finemente l'aglio e la cipolla.
- Con quattro fogli di carta forno, tagliati quadrati con lati da 40 cm, confezionate i cartocci.
- Preparate un base di pomodoro spezzettati, privati della pellicina in precedenza.
- Poi unite il trito di aglio e cipolla, poi le olive denocciolate e i capperi.
- Mescolate il tutto, condendo con sale pepe e le erbe aromatiche.
- In ogni cartoccio disponete le cozze e parte del composto, condite con olio.
- Chiudere bene, sigillando con unno spago, lasciando un po' d'aria al centro.
- Infornate a 200° per 10 minuti.
- Servite su piatto singolo con bruschette di pane caldo.

