



Ricetta N. RE000767

Registrata in data 23 Ago 2016 alle ore 09:06

da ANTONIO SORRENTINO

Zuppetta di pane al pomodoro, cozze e basilico

La pappa al pomodoro...come dire la Toscana nel piatto. Una zuppa che in questa regione si trova tutto l'anno, ma che offre il meglio di sè in piena estate, quando i pomodori sono maturi e sugosi.

A 'mpepata e cozze, come viene chiamata a Napoli l' 'mpepata di cozze, è uno dei piatti della cucina campana più semplici da preparare ma allo stesso tempo uno dei più gustosi e graditi della tradizione. Uno spicchio di aglio, del prezzemolo tritato e una spolverata di pepe nero sono tutto ciò che serve per insaporire le cozze che in cottura rilasceranno un profumato sughetto di mare da gustare. Piatto che da il meglio di se in estate periodo migliore per i frutti di mare.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

800 g di cozze
600 g di pomodori Antichi pomodori di Napoli
100 g di porri
2 spicchi di aglio
500 g di pane raffermo Casereccio campano o toscano
basilico abbondante
prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale, pepe in grani
peperoncino

Preparazione

Pulire le cozze, spazzolarle, privarle del bisso e metterle in un' ampia casseruola con abbondante pepe appena pestato e uno spicchio di aglio in camicia. Farle cuocere a fuoco vivo, mescolandole spesso fino a che non si aprono. Scolarle, filtrare il fondo di cottura tenendolo da parte e riponetevi i molluschi conservandone alcuni con mezzo guscio.

Aggiungere un' abbondante spolverata di prezzemolo tritato e tenere in caldo.

Privare il pane della crosta e ricavare la mollica, metterla a tostare leggermente in forno con sale, pepe e uno spicchio di aglio. Poi, in una ciotola bagnarla con l' acqua delle cozze tenuta da parte.

In un tegame di terracotta scaldare un filo di olio e soffriggere i porri mondati e tagliati a fettine. Aggiungere i pomodori in precedenza sbollentati, spellati e privati dei semini, il pane strizzato e sbriciolato e un' abbondante manciata di basilico. Salare, pepare e aggiungere peperoncino a piacere. Cuocere almeno per 30 minuti a fuoco dolce, stando attenti che il composto non si attacchi al fondo del tegame. Versare la zuppetta in un piatto fondo, aggiungete le cozze sgusciate e guarnite con quelle a mezzo guscio. Aggiungere del basilico spezzettato e irrorare con un filo d'olio. Servire anche tiepida o fredda come finger food.

Vino consigliato

Tenute del Fasanella PHASIS IGP Paestum
Fiano in purezza con profumi intensi di frutta gialla.
Da coltivazione biologica senza solfiti aggiunti. SO2 free