



Cozze di Messina gratinate, quando la tradizione è un sofisticato finger food

Un antipasto o secondo complementare per il cenone di Capodanno: le cozze di Messina gratinate: gustose, profumate e facili da preparare.



Cozze di Messina gratinate (Foto © Mariarosa Vitale).

La cozza, in gergo scientifico *Mytilus Galloprovincialis*, è un mollusco bivalve dotato di branchie a lamelle che assorbono ossigeno e trattengono all'interno il cibo che consiste in plancton (organismi acquatici, animali e vegetali) e residui organici. Questa varietà di mitile, vive e si alimenta in prossimità degli scogli, in acque poco profonde, e per questo motivo è ritenuta – oltre che un buono ed eccezionale frutto di mare – anche uno tra i più “incriminati” per la pericolosità dell'inquinamento ambientale e delle acque.

Molti hanno paura di mangiarle, e sicuramente è sconsigliato consumare le cozze a crudo e pescate al momento, ma seguendo una semplice regola si possono scongiurare malattie. Infatti è necessario farle schiudere lentamente, per pochissimi minuti, con il calore del tegame che le ospita. Anche gli chef più famosi, come Cracco o Cannavacciuolo, raccomandano questa cottura preliminare e consigliano di filtrare il brodo che si ottiene e usarlo come prezioso condimento per arricchire/insaporire numerose pietanze.

Il sud Italia è uno dei maggiori coltivatori di cozze e a Messina, ad esempio, fino agli anni '60-'70 la molluschicoltura era la principale fonte di sussistenza delle famiglie. Proprio per questo, nonostante tale attività sia diventata meno fiorente, in tutta la Sicilia si è soliti denominare le **cozze nere come “cozzuli di Missina”**, anche se provengono da allevamenti di altre province o regioni.

Di seguito proponiamo una **ricetta molto facile e gustosa a base di cozze**, particolarmente

adatta al cenone di Capodanno come antipasto o secondo piatti.

Ricetta delle Cozze di Messina gratinate

Categoria: secondi piatti

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Ingredienti per 40 cozze aperte

- 200 grammi di pangrattato
- 125 grammi di Caciocavallo dolce o stagionato
- prezzemolo fresco tritato q.b.
- 1 cucchiaino di pinoli tritati grossolanamente
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale e pepe nero macinato q.b.
- 1 cucchiaino di filetti di peperoncino calabrese sott'olio (in alternativa pomodori secchi spezzettati a mano).

Preparazione

Tenere in ammollo le cozze per un'ora circa, in acqua fredda. Pulirle una ad una, rimuovendo il filamento laterale. Per sicurezza, scartare le cozze che, da crude, sono già aperte oppure che hanno il guscio rotto.

Trasferire le cozze pulite in una pentola con olio extravergine d'oliva quanto basta. Accendere una fiamma, lasciando che si schiudano visibilmente. Intanto preparare il condimento, unendo tutti gli ingredienti insieme.

Aprire le cozze, scartando ovviamente il guscio senza mollusco, e farcirle uniformemente una ad una. Sistemare le cozze ripiene su una leccarda rivestita di carta forno e infornare per 10-15 minuti a 180 C°, in modalità grill, facendole dorare appena. Servire.

© Articolo di Mariarosa Vitale

Data di creazione

29/12/2016

Autore

redazione