Questo ricettario è stato ideato e realizzato nell'ambito di una campagna promozionale delle Cozze Certificate di Cesenatico, finanziata dal Ministero per le Politiche Agricole e Forestali - Direzione generale della Pesca Marittima e dell'Acquacoltura, grazie al Fondo per l'imprenditoria Ittica Giovanile, che vede in prima linea due giovani mitilicoltori di Cesenatico: Bartolini Luca e Gentilini Denis.

La campagna promozionale mira, nel suo complesso, a promuovere e valorizzare la produzione dei mitili di Cesenatico, evidenziandone le caratteristiche qualitative per incentivarne il consumo, ma anche per diffondere informazioni specifiche sulla produzione ittica certificata.

Vi invitiamo, quindi, a richiedere al vostro negozio di fiducia le "cozze certificate di Cesenatico" e di prepararle seguendo i nostri consigli, suggerimenti, le nostre ricette.

Altre ricette sono disponibili presso il nostro sito web: www.casapescatore.it/Piccolo-Ricettario-della-

Contatti

Mitili Cesenatico S.r.l.
Via Caboto 11 - 47042 Cesenatico (FC)
Tel. 0547 75920 - Fax 0547 84500
Mobile 348 4442019
e-mail: mitilicesenatico@tiscali.it

Visita il nostro sito:
www.casapescatore.it/mitilicoltura

Cozza di Cesenatico:
La prima certificata in Italia

CERTIFICATO N. P 1423 CERTIFICATO N. P 1422

Piccolo Ricettario

dei giovani mitilicoltori di Cesenatico

www.casapescatore.it/mitilicoltura

Cozze al gratin

Ingredienti
(dosi per 4 persone)
- 1 Kg di cozze
- 40 g di pangrattato
- 2 spicchi di aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- Sale
- Pepe

Preparazione
Lavate e raschiate molto bene le cozze per liberarle dalle incrostazioni. Sciacquate più volte sotto acqua corrente. Ponetele in un tegame dal bordo alto, coprite e lasciatele aprire a fuoco vivo.
Quando le cozze saranno aperte, togliete le mezze valve vuote, mettete quelle con il mollusco in una pirofila larga ben distesa.
In una terrina amalgamate bene il pangrattato, il prezzemolo e l'aglio tritati, un pizzico di sale, pepe e olio. Riempite con questo composto le cozze.
Aggiungete nella pirofila qualche cucchiaio della loro acqua, rimasta nel tegame, filtrata attraverso un telo. Passatele nel forno caldo a 200 gradi per circa 15 minuti, portatele in tavola molto calde.

Spiedini di Cozze

Ingredienti
(dosi per 4 persone)
- 1,5 kg di cozze
- Pangrattato
- Uova
- Aglio
- Prezzemolo
- Olio per friggere

Preparazione
Pulire e lavare molto molto bene le cozze.
In una larga padella mettere olio, aglio e prezzemolo, far soffriggere e aggiungere le cozze. Coprire e alzare il fuoco al massimo e far andare fino a che non saranno tutte aperte. Basta comunque qualche minuto. Sgusciare le cozze. In un piatto sbattere le uova (a piacere aggiungere aglio e prezzemolo tritato finissimo), aggiustare di sale, passare le cozze nell'uovo e nel pangrattato. Formare dei piccoli spiedini infilando le cozze a tre a tre negli stuzzicadenti (se le cozze sono grandi se ne mettono solo due). Friggere in abbondante olio ben caldo.

Spaghetti con le Cozze

Ingredienti
(dosi per 4 persone)
- 350 gr di spaghetti
- 1kg di cozze
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2-3 scalogni medi
- Olio q.b.
- Vino bianco q.b.
- 6 spicchi medi di aglio
- 2 peperoncini rossi frescchi tritati
- 200 mol di brodo di pesce
- 70gr di burro tagliato a piccoli pezzi
- prezzemolo q.b.
- 50 gr di pane grattato
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione
Lavate molto bene le cozze e mettetele a cuocere in una casseruola con un poco di acqua e vino bianco fino alla loro apertura. Sgusciatene gran parte, ma non tutte. Filtrare il liquido di cottura e riponetelo in un'altra padella con il brodo di pesce, che farete cuocere a fuoco medio fino a rapprendersi e raggiungere una densità media.Preparate un soffritto leggero con olio, aglio, scalogno e peperoncino. Aggiungervi infine il pan grattato ed Il composto a base di brodo di pesce. Scaldate ora il tutto insieme al burro.
Una volta cotta al dente la pasta finite la sua cottura in padella, dove avrete riposto anche le cozze, sia quelle senza guscio che quelle con il guscio. Impiattate aggiungendo del prezzemolo fresco tritato.

Bruschetta con le Cozze

Ingredienti
(dosi per 4 persone)
- 1,5 kg di cozze
- 12 filetti di acciughe
- 12 fette di pane tostato
- Mezzo bicchiere di aceto bianco
- Aglio q.b.
- Olio q.b.
- Prezzemolo q.b.

Preparazione
Pulire bene le cozze (raschiando i gusci con un coltello ed eliminando le barbe e sciacquandole più volte sotto l'acqua corrente).
Mettete le cozze in una pentola con poca acqua, coprite con coperchio e lasciate cuocere fino alla loro apertura. Sgusciatele una ad una, tranne alcune, che occorreranno per la decorazione. Filtrate il liquido di cottura e tenetelo a parte.
Fate un soffritto leggero con aglio e acciughe, fate sciogliere queste ultime, sfiammate con l'aceto e aggiungetevi le cozze con l'acqua di cottura (circa un bicchiere). Lasciate insaporire il composto frattanto che tosterete il pane. Su ciascun piatto metterete 3 fette di pane, e su ciascuna fetta distribuirete le cozze ed il sughetto preparato, dell'olio e del prezzemolo fresco tritato. Impiattate decorando con qualche cozza con il guscio.

Penne con le cozze allo zafferano

Ingredienti
(dosi per 4 persone)
- 2 kg di cozze
- 350 gr di penne
- 2 dl di panna fresca
- ½ bicchiere di vino bianco
- 25 gr di burro
- ½ carota
- ½ gambo di sedano
- 1 bustina di zafferano
- Pepe q.b.
- Basilico q.b.
- Pane grattuggiato q.b.
- 1 limone
- Sale q.b
- Pepe q.b.

Preparazione
Pulite bene le cozze (raschiando i gusci con un coltello ed eliminando le barbe e sciacquandole più volte sotto l' acqua corrente), e mettetele a cuocere in una padella con acqua. Alla loro apertura sfiammatele brevemente con un goccio di vino. Filtrate il brodetto di cottura e sgusciate tutte le cozze una volta raffreddate. Preparate un soffritto leggero con gli ingredienti (aglio, prezzemolo carota e sedano) tagliati finemente.
Una volta cotta la pasta al dente, finite la sua cottura in padella insieme al vostro brodetto di cottura, cui avrete aggiunto la panna. Aggiungete infine le cozze sgusciate, il pepe e lo zafferano. Impiattate aggiungendo del pane grattugiato ed il basilico fresco.

Tagliolini in salsa di peperoni e cozze

Ingredienti
(dosi per 4 persone)
- 1 kg di cozze
- 500 gr di tagliolini freschi
- 1 cipolla
- 6 pomodori maturi
- 3 peperoni gialli
- Olio extravergine q.b.
- ½ bicchiere di vino bianco
- Aglio q.b.
- peoperoncino q.b.
- Prezzemolo q.b.

Preparazione
Lavate bene le cozze (raschiando i gusci con un coltello ed eliminando le barbe e sciacquandole più volte sotto l'acqua corrente), e cuocetene una parte in una padella con coperchio e un po' d'acqua fino alla loro apertura, e sgusciatele. Preparate un soffritto leggero con aglio, cipolla e peperoncino. Aggiungetevi il peperone tagliato finemente ed il peperoncino e fate rosolare 5 minuti. Successivamente aggiungete il pomodoro ed il vino e lasciate in cottura altri 10 minuti. Quando la salsa sarà pronta aggiungete le cozze lasciate da parte, portando la fiamma un po' più alta e attendete l'apertura delle cozze. Aggiungete la pasta, che avrete precedentemente cotto al dente a parte, ed anche le cozze sgusciate. Impiattate con del prezzemolo fresco tritato.