



Microonde: Cozze nere - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

secondo piatto - microonde - molluschi

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di cozze freschissime, 4 cucchiaini colmi di pepe nero, olio extra vergine d'oliva, 2 dl di vino bianco secco.

Procedimento:

Lavate bene le cozze eliminando le barbe e ponetele in una capiente casseruola bagnandole con il vino e coprendole con il pepe nero. Mettete nel forno per 8 minuti a potenza media. Lasciate riposare per 2 minuti, ritirate e irrorate con olio extra vergine. Servitele subito con fettine di pane nero imburrate. Se qualche cozza rimanesse chiusa rimettetela nel forno per un altro minuto. Se non si aprisse, eliminatela.

eCucinando.it