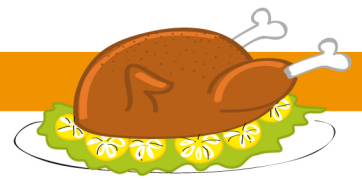




Cozze "aragante" - [Visualizza sul sito di cockerina](#)



eCucinando.it



uova - formaggio - pecorino - pan grattato

Anche questo piatto fa parte della tradizione Barese... e finalmente ho scoperto cosa vuol dire "araganate"!! è un termine che usiamo nella nostra cucina pugliese per indicare i piatti (cozze, [carciofi](#), alici) che vanno cosparsi di pan grattato e passati sotto il grill del forno per ottenere la crosticina croccante!!! quindi i "gratinati"....

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di cozze nere
2 uova
1 spicchio di aglio
un ciuffo di prezzemolo
olio evo
pepe nero macinato fresco
3 cucchiaini di formaggio pecorino grattugiato
3 cucchiaini di pangrattato

Lavare le cozze strofinandole con uno spazzolino ed eliminando eventuali incrostazioni sul guscio e naturalmente il "pidicchio"....

Aprire tassativamente le cozze a mano, raccogliendo la loro acqua in una ciotolina, eliminare uno dei due gusci ed adagiare quindi le cozze dentro l'altra metà del guscio, in una teglia. Filtrare l'acqua delle cozze ed aggiungerla nella teglia, condire quindi con aglio e prezzemolo tritato, pepe, (NIENTE sale!!!), olio evo a filo e.....***

ora qui ci sono due scuole di pensiero....

chi le fa nel forno, prima della cottura cosparge le cozze ancora crude di pangrattato e quindi le fa gratinare per 5 minuti in forno ben caldo, sotto il grill...

IO le preferisco cotte sul gas e quindi procedo così:

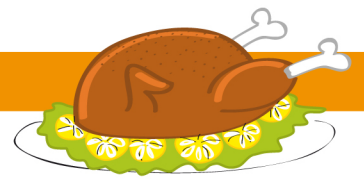
*** cospargere il pangrattato sulle cozze, chiudere con il coperchio e cuocere sul fornello per 5 minuti a fuoco lento.

Intanto sbattere le uova, aggiungervi il pecorino e versare il tutto sulle cozze, continuare la cottura per altri 5 minuti finché non si rassodano le uova...

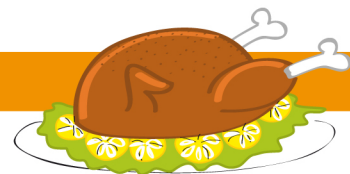
Servire caldo o freddo con il sughetto da pucciare.



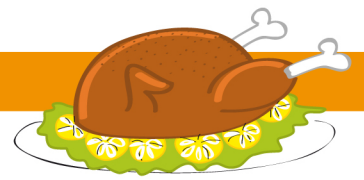
sono uno squisito antipasto, sia con le uova che senza... sia nel forno che sul gas.....sia caldo che freddo.. lo le ho servite per cena.



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it