

CÒZZE RIPIENE

PREPARACIÓN

30 minutos

COCCIÓN

15 minutos

PARA

2 personas

INGREDIENTES

1 kg mejillones
2 dientes ajo
1 manojo perejil
250 ml aceite de oliva virgen extra
guindilla
pan rallado o miga de pan
Parmigiano reggiano o Grana padano o Pecorino Romano

INSTRUCCIONES

- Limpiar bien los mejillones: rascar las conchas para eliminar la posible suciedad y ayudándonos con un cuchillo eliminar las barbas, tirando fuerte hacia la base del mejillón. Naturalmente los mejillones que estén abiertos o rotos se van a la basura.
 - Preparar el relleno: rallar el queso, picar finos el ajo y el perejil, si se usa miga de pan picarla con el cuchillo. Poner todo en una batidora (aunque también se puede mezclar todo con tenedor en un bol) y añadir aceite de oliva virgen extra hasta conseguir la textura deseada. Probar y rectificar al gusto.
 - Calentar el horno a 180°C.
 - Poner los mejillones en una olla donde quepan, tapar y poner a fuego fuerte. Agitar la olla un poco para que se distribuyan bien, y en 5 minutos deberían haberse abierto. Necesitamos sólo que se abran para poder separar las conchas, aunque queden aparentemente crudos ya terminarán de hacerse en el horno.
 - Preparar una fuente que pueda ir al horno, poniendo un poco de aceite de oliva en el fondo. Sacar los mejillones de la olla, guardando el líquido que han soltado para otra preparación. Separar las conchas de los mejillones descartando las mitades vacías y guardando las mitades llenas.
 - Rellenar los mejillones: poner una cucharadita, más o menos, de relleno encima de cada mejillón y distribuir. Disponer en la fuente de horno. Añadir un hilo de aceite de oliva y pasar al horno caliente unos 10 minutos.
-