

# Crostini con cozze pepe ed olio

- Luogo: [Europa](#) / [Italia](#)
- Dosi per **4 persone**
- Difficoltà **molto bassa**
- Costo **basso**
- Reperibilità Alimenti **media**

## Presentazione



Crostini con cozze, pepe ed olio ovvero un'impepata di cozze in formato crostino! Per gli amanti dell'impepata oggi c'è una nuova veste di questo straordinario piatto: lo potete servire anche come finger food a mo' di crostino! Esattamente come per la preparazione da cui questo crostino prende spunto, anche questa versione è semplicissima e velocissima. Ce la propone la nostra utente Fragole e panna e noi l'abbiamo riproposta in formato video.

## Ingredienti

- **Cozze** 1 kg
- **Spicchio di aglio** 1
- **Prezzemolo** 1 ciuffo
- **Olio extravergine d'oliva (EVO)** 4 cucchiaini da tavola
- **Pepe nero** q.b.
- **Peperoncino rosso piccante** 1
- **Limone** 1
- **Pane** q.b.

## Preparazione

Pulite bene le cozze rimuovendo il bisso e le impurità sul guscio.



Scaldate un giro d'olio in padella, schiacciate due spicchi d'aglio e uniteli alla padella.



E' l'ora delle cozze che trasferirete in padella affinché si possano aprire.



Preparate i crostini di pane facendo tostare le fette di pane in forno.



Una volta aperte tutte, sgusciate le cozze, conditele con l'olio, del succo di limone, del pepe e mescolate per condire alla perfezione.





A questo punto assemblate i crostini: disponete qualche cozza sgusciata sul pane e irrorate con il sughetto di condimento. Se piace potete distribuire un'altra macinata di pepe nero.

