

MUSCOLI RIPIENI



Difficoltà: alta



Cottura: 60 minuti



Preparazione: 60 minuti



Dosi : per 4 persone

Ingredienti per 4 persone:

1 Kg e mezzo o 2 Kg di muscoli (mitili)
200/250 g di mortadella
2 uova
mollica di pane ammollata nel latte e strizzata
60 g di parmigiano grattugiato
una confezione di pelati da 500 g o passata già pronta
un bicchiere di vino bianco secco
2 spicchi d'aglio
prezzemolo
noce moscata
olio d'oliva
sale e pepe



Preparazione:

Pulire bene i muscoli, strappando via il pelo tra le due valve (chiamato in Versilia "bisso" o "dente"). Separare i mitili più piccoli e metterli da parte per l'impasto. Con un coltello adatto, aprire i muscoli crudi agendo sulla parte piana del guscio, facendo attenzione a non rovinare le valve e a non separarle del tutto.

Una volta aperti, lasciateli scolare.

A parte si prepara il ripieno: tritate la mortadella, la mollica di pane, i muscoli piccoli lessati, uno spicchio d'aglio e il prezzemolo. Impastare il tutto con le due uova, il parmigiano e una grattatina di noce moscata. Se piace, aggiungere un pizzico di peperoncino e una spolveratina di timo (puvrin). Aggiustare di sale e pepe e riempire i muscoli, assicurando le due valve con un giro di spago. In una pentola abbastanza grande, sistemare i muscoli in ordine, preferibilmente a spirale, cominciando dal centro fino ad arrivare ai bordi, e continuare sovrapponendo gli uni agli altri fino ad esaurimento.

In una padella preparare il sugo con la passata o i pelati, uno spicchio d'aglio e un ciuffo di prezzemolo tritati finemente, un bicchiere di vino bianco e un mezzo bicchiere d'olio d'oliva. (Anche in questo caso i palati più forti possono aggiungere a piacere un pizzico di peperoncino).

Versate il composto sopra i muscoli e fate cuocere a fuoco lento per circa 45 minuti a recipiente coperto, finché il sugo non sarà ben addensato. Attenzione a non mescolare con il cucchiaino di legno! Muovere invece ogni tanto i muscoli, durante la cottura, scrollando leggermente la casseruola. Prima di servire, ricordatevi di togliere i fili.