IMPEPATA DI COZZE

INGREDIENTI: 2 o 3 kg di cozze buone, quelle di La Spezia, di Taranto, di Galizia o Cantabria; abbondante aglio e prezzemolo; 2 o 3 peperoncini; abbondante pepe nero macinato; 3 bei limoni succosi; olio extra vergine di oliva.

PREPARAZIONE: lavare in abbondante acqua corrente le cozze, strusciandole una contro l'altra-pulire dai ciuffetti di alghe e sciacquarle ancora-riporle a scolare in uno scolapasta-tritare almeno 5 spicchi di aglio e 50g di prezzemolo col tritatutto, ma si può anche stagliuzzare con il coltello-mettere il trito in un'ampia padella abbastanza profonda, versare l'olio extra vergine di oliva fino a coprire il fondo della padella e aggiungere i peperoncini, sbriciolati o interi-far soffriggere un paio di minuti e versare le cozze-spolverare con abbondante pepe nero macinato,non aggiungere sale! mescolare con un cucchiaio di legno e coprire col coperchio-far cuocere a fiamma viva per 5 o 10 minuti, non di più, mescolando una volta a metà cottura per controllare l'apertura di tutte le cozze e per farle insaporire col sughetto-stappare e servire bollenti nei piatti aggiungendo un mestolino di acqua di cottura-spremere qualche goccia di limone direttamente nella conchiglia o raccogliere con la conchiglia un po' di sughetto di cottura e succhiare con voluttà il frutto-inzuppare del buon pane casereccio nel sughetto fin quando non ne avete abbastanza.