Impepata di cozze

Ingredienti per 4 persone:
1 Kg. di cozze.
1 limone.
Un ciuffo di prezzemolo.
Pepe.

Preparazione:
Lavare accuratamente le cozze. Raschiare i gusci per eliminare le incrostazioni. Disporle quindi in un tegame con un mestolo di acqua. Coprire e cuocere fino a quando si aprono. Scolarle. Sgocciolarle ed eliminare quelle rimaste chiuse.
Filtrare l'acqua di cottura e versarla nuovamente nel tegame, dopo averlo risciacquato. Adagiarvi le cozze e cospargerle con il prezzemolo tritato. Insaporire con il pepe macinato e irrorare con il succo di limone. Scaldare l'impepata di cozze sul fuoco per qualche minuto prima di servirla.

Nonno Lucio