

# Antipasto mantovano

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

20 cozze  
400 g carote  
4 spicchi aglio  
1/2 bicchiere olio d'oliva  
5 fette pancarré  
1 cucchiaio formaggio parmigiano  
1 ciuffo prezzemolo  
1 cipollina  
sale  
pepe

## Preparazione

Lavare le carote, lessarle e setacciarle. Versare la purea in un tegamino in cui siano due cucchiai d'olio con l'aglio tritato, sale e pepe e fare stufare rimestando. Quando il composto sarà ben asciutto, spento il fuoco, mescolarvi un trito di prezzemolo ed il parmigiano, e spegnere il fuoco. A parte, fare aprire le cozze in un tegame posto su un fuoco medio; prelevarne le parti molli e trasferirle su di un'altro tegame, per farle stufare dolcemente con un cucchiaio di olio, la cipollina tritata, il sale ed il pepe. A questo punto tostare in forno le fette di pancarré tagliate ciascuna in quattro quadratini. Spalmare su di esse la crema di carote e porre al centro di ciascun quadratino una cozza intera, ben sgocciolata. Servire.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>