

Cozze gratinate

INGREDIENTI:

25 cozze fresche,
4 cucchiaini di pane grattugiato,
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
2 cucchiaini di pomodoro o pomodorini tritato a cubetti piccoli,
1 mazzetto di prezzemolo,
3 cucchiaini di olio di oliva + 1 cucchiaino per aprire le cozze,
sale qb,
pepe qb,
qualche cucchiaino di acqua dove avremo fatto aprire le cozze.

Prima di tutto aprire le cozze in una padella ben calda con un cucchiaino d'olio, una volta che si sono aperte farle raffreddare e togliere e buttare la parte di guscio dove non è attaccata la cozza e mettere da parte quella con il frutto.

In una ciotola mischiare il pane grattugiato con il parmigiano, il pomodoro, prezzemolo finemente tritato, olio, pochissimo sale, pepe e un po' di acqua delle cozze per ammorbidire il composto.

Riempire le cozze con la panatura coprendo bene il frutto adagiare su una teglia ed infornare a 200° già preriscaldato per 15'.