

# Cozze con le uova

## INGREDIENTI:

500 gr di cozze,

3 uova,

1 cucchiaio di parmigiano grattugiato (o pecorino),

1 cucchiaio di prezzemolo tritato,

1 pizzico di pepe,

Sale qb,

olio evo.

Mettere le cozze in una padella già calda e coprirle fino a che non iniziano ad aprirsi, devono dischiudersi appena solo per facilitare l'operazione successiva.

Finire di aprire le cozze a mano tenendo solo il guscio con il frutto attaccato, e conservando il liquido, distribuirle in ordine su di una padella con un po' di olio.

A parte sbattere le uova con sale, pepe, formaggio, prezzemolo e il liquido delle cozze filtrato.

Accendere il fuoco sotto le cozze e ricoprire i gusci con il composto di uova, coprire e far cuocere a fiamma bassa fino a che l'uovo non sia cotto.

Servire calde.

Questa è una ricetta molto semplice ma particolare, che mi è stata nominata spesso da mio marito che da ragazzo le mangiava ogni volta che si recava da una sua zia a Pescara.