

SECONDI PIATTI

Cozze al gratin di Immart

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [8 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

COZZE
PANGRATTATO
VINO BIANCO
PREZZEMOLO
AGLIO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa in una pentola con coperchio a fiamma alta far aprire leggermente le cozze giusto il tempo necessario per una piccola fessura in modo da riuscire ad aprirle con facilità, mettetela da parte, filtrate l'acqua delle cozze e conservate.



- 2 In una ciotolina mettere il pangrattao con olio, sale, pepe, prezzemolo tritato, aglio tritato, vino bianco e l'acqua delle cozze filtrate fino a formare una specie di impasto.





- 3 A questo punto riempire i mezzi gusci con le cozze e infornare per circa 7/8 minuti a 180°C poi dipende dal forno, cmq fino a doratura, noi le amiamo molto.

