

SECONDI PIATTI

## Cozze al gratin

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

1 kg di cozze nere  
10 cucchiai di pangrattato  
2 cucchiai di formaggio grattugiato  
1/2 spicchio d'aglio  
prezzemolo  
pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Aprire le cozze in una padella sul fuoco e non appena le valve si aprono toglierle con una pinza ed appoggiarle in altro piatto.



- 2** Conservare l'acqua che resta nella padella filtrandola con un tovagliolo di stoffa. Mescolare in una ciotola il pangrattato, il formaggio, l'aglio ed il prezzemolo tritati ed il pepe.



- 3** Disporre le cozze private di una delle due valve in una teglia da forno e versare il preparato di pane nelle cozze.



- 4 Al termine versare in ogni cozza un cucchiaino di acqua filtrata in modo da bagnare un po' il pane.



5 Infrnare solo con il grill finchè il pane non è leggermente abbrustolito.



6 Sono ottime, croccanti fuori e morbide all'interno.