

SECONDI PIATTI

Cozze gratinate

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Puglia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

COZZE 700 gr

UOVA 3

PANGRATTATO 2 cucchiaini da tavola

PREZZEMOLO ciuffo - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Lavate bene le cozze e apritele utilizzando la punta di un coltello. Inumidite il fondo di una teglia con qualche cucchiaino di acqua salata e disponetevi le cozze.
Conditele con pangrattato, prezzemolo tritato, olio sale e pepe. Infornate la teglia e, a cottura quasi ultimata, versate sulle cozze le uova sbattute e condite con sale e pepe.