

ANTIPASTI E SNACK

# Cozze gratinate al pomodoro

---

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Le cozze gratinate al pomodoro sono un [antipasto](#) ideale per arricchire il tuo menù di pesce con un tocco di eleganza. Questa ricetta combina la sapidità naturale delle cozze con la freschezza dolciastra del pomodoro e la croccantezza della gratinatura.

Le cozze gratinate al pomodoro sono un [piatto di mare](#) perfetto per aprire un pranzo o una cena raffinata, questa ricetta saprà conquistare tutti con la sua semplicità e il suo sapore deciso. *Con pochi ingredienti di qualità, potrai realizzare un piatto che stupirà i tuoi ospiti e ti farà fare un figurone.* E, se ami le cozze, ti consigliamo di provarle anche [nella versione in friggitrice ad aria](#)

, **veloce e leggera**, sarà un'altra deliziosa ricetta che non può mancare nel tuo ricettario.

## INGREDIENTI PER LE COZZE GRATINATE

### AL POMODORO

COZZE 1 kg

POMODORI maturi - 100 gr

MOLLICA DI PANE 70 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

VINO BIANCO ½ bicchieri

## COME SI FANNO LE COZZE GRATINATE AL POMODORO

- 1 Lava le cozze e privale della barba (bisso). In una casseruola con l'olio soffriggi uno spicchio d'aglio intero, quindi aggiungi le cozze e lasciale aprire a fiamma dolce con la casseruola coperta.





- 2 Quando saranno aperte, togliile dal fuoco e sguscia le cozze a mezzo guscio, infine trasferiscile in una teglia da forno in un unico strato, evitando che si sovrappongano l'una all'altra.

Nel mixer trita il prezzemolo, lo spicchio d'aglio e la mollica di pane, aggiungi l'olio a filo per inumidire la mollica.



- 3 Distribuisci il composto di mollica sulle cozze.



4 Distribuisci anche i pomodori, tagliati a filetti e privati dei semi, sulle cozze, versa il vino e un filo d'olio.







**5** Metti in forno per 10 minuti a 200°C gradi e fai gratinare sotto al grill.

Servi le cozze appena sfornate.

## 5 VARIANTI DI COZZE GRATINATE

### Cozze Gratinare al Pesto

**Ingredienti:** cozze, pesto di basilico, pangrattato, parmigiano grattugiato, olio extravergine d'oliva.

**Descrizione:** mescola il pesto di basilico con il pangrattato e il parmigiano, e usalo per gratinare le cozze. Il sapore fresco del basilico si sposa perfettamente con le cozze, creando un antipasto aromatico e delizioso.

### Cozze Gratinare al pomodoro alla Provenzale

**Ingredienti:** cozze, pangrattato, aglio, prezzemolo, pomodorini, olio extravergine d'oliva, erbe di Provenza.

**Descrizione:** aggiungi pomodorini tagliati e un mix di erbe di Provenza (timo, rosmarino, basilico) al composto di pangrattato. Questo conferisce alle cozze un sapore ricco e profumato, tipico della cucina francese.

### Cozze Gratinare al Limone e Zenzero

**Ingredienti:** cozze, pangrattato, scorza di limone grattugiata, zenzero fresco grattugiato, prezzemolo, olio extravergine d'oliva.

**Descrizione:** mescola la scorza di limone e lo zenzero grattugiato al pangrattato. Questa variante dona alle cozze un gusto fresco e leggermente piccante, ideale per chi ama i sapori vivaci.

### Cozze Gratinare ai Funghi

**Ingredienti:** cozze, pangrattato, funghi porcini secchi reidratati e tritati, aglio, prezzemolo, olio extravergine d'oliva.

**Descrizione:** aggiungi funghi porcini tritati al composto di pangrattato per una gratinatura ricca e terrosa. I funghi aggiungono un sapore umami che arricchisce le cozze e le rende ancora più gustose.

### Cozze Gratinare al Pecorino e Peperoncino

**Ingredienti:** cozze, pangrattato, pecorino romano grattugiato, peperoncino tritato, aglio, prezzemolo, olio extravergine d'oliva.

**Descrizione:** mescola il pecorino romano grattugiato e il peperoncino tritato al pangrattato. Questa variante aggiunge un tocco piccante e saporito, perfetto per chi ama i gusti decisi.

SE TI SONO PIACIUTE LE COZZE GRATINATE AL POMODORO, PROVA

[Cavatelli con le cozze](#)

[Strozzapreti con le cozze](#)

[Alici gratinate al forno](#)

[Zucchine gratinate](#)

[Verdure gratinate](#)

ANCHE QUESTE RICETTE: