

ANTIPASTI E SNACK

## Cozze gratinate al profumo di limone

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 60 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

1 kg di cozze  
300 g circa di yogurt greco  
scorza di 1 limone  
1 manciata di pinoli  
1 manciata di grana grattugiato  
60 g circa di pangrattato  
un filo di olio extravergine di oliva  
sale.

### PREPARAZIONE



**2** Pulite molto bene le cozze togliendo anche il bisso e fatele aprire in padella con un coperchio per 5 minuti.

Tritare i pinoli con una parte della scorza del limone.

In una ciotola mescolare lo yogurt con il trito di limone e pinoli.



- 3 Togliete la valva vuota delle cozze e riempite la valva con la cozza con lo yogurt aromatizzato e mettetele sopra una teglia.



- 4 Spolverizzate con pangrattato e grana, in ciascuna cozza mettete una striscia di scorza di limone, concludete con un filo di olio.



5 Infornate a 180°C per 20 minuti.

