

SECONDI PIATTI

Cozze gratinate al forno: la ricetta perfetta per un antipasto di mare

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Scopri come preparare le **cozze gratinate al forno**, un [antipasto](#) semplice e saporito che esalta i sapori del mare con una croccante panatura aromatica.

INGREDIENTI PER CUCINARE LE COZZE GRATINATE

COZZE 1 kg
PANGRATTATO 60
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SUCCO DI LIMONE

COME PREPARARE LE COZZE GRATINATE

- 1 Se non vuoi pulire le cozze, fallo fare al tuo pescivendolo di fiducia, se invece preferisci farlo in autonomia devi armarti di un coltellino robusto e usarlo per raschiare le impurità dal guscio e il bisso che fuoriesce dalle valve delle cozze. Quando avrai finito con queste

operazioni, metti le cozze in uno scolapasta e sciacquale abbondantemente sotto l'acqua corrente del rubinetto.

Metti le cozze in padella a calore medio e lasciale aprire, devono restare sul fuoco giusto il tempo dell'apertura dei gusci, non devono cuocere. Togli le cozze dal fuoco e lasciale raffreddare, infine, apri le cozze e metti i mezzi gusci con i molluschi su una teglia con carta forno.







- 2 Pulisci lo spicchio d'aglio, privalo dell'anima centrale, schiaccialo e mettilo in una ciotola, aggiungi il prezzemolo tritato e il pangrattato.







- 3 Con un cucchiaio riempi le cozze con la panatura e aggiungi un giro di olio extra vergine d'oliva. Metti le cozze impanate in forno già caldo a 200°C per 5 minuti. Sforna le cozze, aggiungi del succo di limone e servile subito.









COZZE GRATINATE: SAPORI MEDITERRANEI IN POCHI MINUTI

Le **cozze gratinate al forno** rappresentano un antipasto di mare perfetto per ogni occasione. Facili e veloci da preparare, si distinguono per una **panatura croccante** a base di pangrattato, aglio e prezzemolo, esaltata da una spruzzata di limone fresco. Ideali per aprire un pranzo o una cena a base di pesce, le cozze gratinate conquisteranno tutti i buongustai con il loro sapore mediterraneo.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere delle cozze gratinate perfette, puliscile accuratamente, eliminando il bisso e le impurità. Non aggiungere sale alla panatura: le cozze sono naturalmente sapide.

Puoi arricchire la panatura con origano, scorza di limone o una spolverata di parmigiano per un sapore più ricco.

Se ti avanzano delle cozze già cotte, puoi usarle per arricchire una pasta o un risotto, evitando sprechi alimentari.

COME CONSERVARE LE COZZE GRATINATE?

Le **cozze gratinate al forno** devono essere consumate subito dopo la preparazione, per apprezzarne la freschezza e la croccantezza. Non è consigliata la conservazione, poiché

perderebbero la loro consistenza ideale.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Capesante gratinate: un antipasto elegante e raffinato.

Impepata di cozze: un classico intramontabile della cucina di mare.

Risotto ai frutti di mare: un primo piatto ricco e saporito.

Zuppa di cozze: per una cena conviviale e gustosa.

Cozze gratinate in friggitrice ad aria: meno complicata, ugualmente golosa!