

SECONDI PIATTI

# Cozze gratinate in friggitrice ad aria croccanti e gustose

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 12 min    COSTO:

basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



Le cozze gratinate in friggitrice ad aria sono un secondo piatto delizioso e facile da preparare, stasera a cena stupisci tutti con una **ricetta di mare croccante e saporita**. Utilizzando la friggitrice ad aria, ottieni una **gratinatura perfetta con meno grassi** rispetto alla frittura tradizionale. In questo articolo, **ti guideremo passo dopo passo nella preparazione di cozze gratinate croccanti e gustose**, con suggerimenti per varianti di ripieno e consigli per **ottenere il massimo dalla tua friggitrice ad aria**. Scopri come portare in tavola un piatto di mare raffinato e salutare in pochi semplici passaggi.

***N.B.** Per questa ricetta puoi usare sia le cozze fresche che quelle surgelate, l'importante è che abbiano almeno mezzo guscio.*

## INGREDIENTI PER FARE LE COZZE GRATINATE IN FRIGGITRICE AD ARIA

COZZE 300 gr  
PANGRATTATO 5 cucchiaini da tavola  
PARMIGIANO REGGIANO  
GRATTUGIATO 1 cucchiaino da tavola  
AGLIO IN POLVERE  
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE la scorza di circa mezzo limone -  
PEPE NERO  
PREZZEMOLO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tè

## COME SI FANNO LE COZZE GRATINATE IN FRIGGITRICE AD ARIA

- 1** In una ciotola metti il pangrattato, il parmigiano, l'aglio in polvere, la scorza di limone, aggiungi anche il pepe, il prezzemolo fresco tritato e l'olio extravergine di oliva.





2 Mescola per formare un composto abbastanza compatto e umido. Se il pangrattato

condito non è abbastanza umido e non forma briciole, aggiungi un cucchiaino di acqua.



**3** Riempi il mezzo guscio delle cozze con il composto, facendolo aderire bene al mollusco.



- 4 Disponi le cozze nel cestello della friggitrice ad aria ricoperto di carta forno. Preriscalda la friggitrice e cuoci a 180°C per 12 minuti. Servi le cozze gratinate in friggitrice ad aria con una fresca insalata verde.



## RIPIENI PER LE COZZE GRATINATE IN FRIGGITRICE AD ARIA

### Ripieno al Pesto e Parmigiano

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

**Descrizione:** mescola il pesto con il parmigiano, il pangrattato e l'aglio tritato. Aggiungi un filo d'olio e usa il composto per riempire le cozze prima di gratinarle.

### Ripieno di Erbe Aromatiche e Limone

**Ingredienti:** pangrattato, prezzemolo tritato, timo, scorza di limone grattugiata, aglio tritato, olio extravergine d'oliva.

**Descrizione:** unisci il pangrattato con prezzemolo, timo, scorza di limone e aglio. Condisci con olio d'oliva e farcisci le cozze per un sapore fresco e aromatico.

## Ripieno alla Ricotta e Spinaci

**Ingredienti:** ricotta, spinaci cotti e tritati, parmigiano grattugiato, pangrattato, noce moscata, olio extravergine d'oliva.

**Descrizione:** mescola la ricotta con gli spinaci tritati, il parmigiano, il pangrattato e una grattugiata di noce moscata. Usa questo composto per farcire le cozze

## Ripieno al Gorgonzola e Noci

**Ingredienti:** gorgonzola, noci tritate, pangrattato, prezzemolo tritato, olio extravergine d'oliva.

**Descrizione:** amalgama il gorgonzola con le noci tritate, il pangrattato e il prezzemolo. Riempi le cozze con il composto per un sapore deciso e cremoso.

## Ripieno alla Salsa di Pomodoro e Origano

**Ingredienti:** salsa di pomodoro, pangrattato, origano secco, aglio tritato, olio extravergine d'oliva.

**Descrizione:** mescola la salsa di pomodoro con il pangrattato, l'origano e l'aglio tritato. Aggiungi un filo d'olio e farcisci le cozze prima di gratinarle per un tocco mediterraneo.

SE TI SONO PIACIUTE LE COZZE GRATINATE IN FRIGGITRICE AD ARIA,

[Crocchette di patate in friggitrice ad aria](#)

[Fish and chips in friggitrice ad aria](#)

[Calamari in friggitrice ad aria](#)

[Frittelle di gamberi in friggitrice ad aria](#)

[Nuggets di pollo in friggitrice ad aria](#)

PROVA ANCHE QUESTA RICETTA: