

ANTIPASTI E SNACK

Cozze del Mediterraneo gratinate

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di cozze freschissime
5 cucchiai di pane grattugiato
olio
aglio
prezzemolo
pepe q.b.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Pulire bene le cozze, e aprirle a metà con un coltello, lasciando solo una metà di guscio.



3 In una ciotola, mettere il pane grattugiato, l'acqua rilasciata dalle cozze durante l'apertura, l'aglio tritato finemente, l'olio, il prezzemolo e un pò di pepe.



- 4 Coprire le cozze con il composto e mettere a forno caldo 220°C per 10 minuti, in modo che le cozze possano cuocersi e il pane gratinare formando una crosticina.



- 5 Portare a tavola ancora calde.....

