

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 il piatto che mancava in un variegato menù di pesce. Un antipasto molto saporito anche se leggero, la sapidità delle cozze si sposa bene con la gratinatura e con il pomodoro. Ottimo per aprire un pranzo o una cena elegante e raffinata a base di piatti di mare.

Una ricetta semplicissima, molto scenografica, che vi farà fare un figurone con i vostri ospiti.

Pochi ingredienti ma di ottima qualità fanno in modo che questa portata sia vincente. Seguite i nostri consigli e sarà tutto perfetto! E se amate in modo particolare questi mitili vi consigliamo anche un'altra ricetta che dovete assolutamente provare: [cartoccio di orata ai frutti di mare.](#)

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

1 Lavate le cozze e privatele della barba o bisso.

In una casseruola con l'olio soffriggete uno spicchio d'aglio intero, quindi aggiungete le cozze e lasciatele aprire a fiamma dolce con la casseruola coperta.





2 Una volta aperte, sgusciate le cozze a mezzo guscio e trasferitele in una teglia da forno in un unico strato, evitando che si sovrappongano l'una all'altra.

A parte frullate il prezzemolo, lo spicchio d'aglio e la mollica di pane, aggiungete l'olio a filo per inumidire la mollica.



3 Distribuite il composto di mollica sulle cozze.



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





5 Grattinate il tutto in forno per 10 minuti a 200°C gradi.

Servite le cozze appena sfornate.