

SECONDI PIATTI

Cozze gratinate pugliesi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

COZZE 700 gr

UOVA 3

PANGRATTATO 2 cucchiai da tavola

PREZZEMOLO ciuffo - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiai da tavola

PREPARAZIONE

1 Lavate bene le cozze e apritele utilizzando la punta di un coltello. Inumidite il fondo di una teglia con qualche cucchiaio di acqua salata e disponetevi le cozze.

Conditele con pangrattato, prezzemolo tritato, olio sale e pepe. Infornate la teglia e, a cottura quasi ultimata, versate sulle cozze le uova sbattute e condite con sale e pepe.