

**SECONDI PIATTI** 

## Cozze gratinate

LUOGO: Europa / Italia / Campania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le **cozze gratinate** sono dei piccoli scrigni ricchi di gusto e sapore.

La **ricetta** che ti proponiamo oggi, con questi molluschi gustosissimi, è facile da fare, alla portata anche dei meno esperti e fa sempre fare un'ottima figura quando la serviamo in tavola.

Porzioni abbondanti per una cena di pesce o dimezziamo il tutto per un antipastino cui seguirà una cena di mare o anche mista.

Prova la nostra ricetta e se ha comprato tante cozze, prova anche queste ricette:

Impepata di cozze Gnocchi cozze e vongole

## INGREDIENTI

COZZE 2 kg

PANGRATTATO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 3

PREZZEMOLO 1 ciuffo

LIMONE 2

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

Pulite e lavate bene le cozze, quindi mettetele in una pentola con coperchio e fatele aprire a fuoco vivo.

Eliminate da ogni cozza la metà del guscio vuoto e disponetele in una teglia da forno abbastanza larga, cospargendo di prezzemolo tritato, aglio tritato, un po' di sale, pepe, e pane grattugiato.





Mettete in forno già caldo per 5 minuti, quindi aggiungete il succo del limone e lasciate cuocere per altri 2 - 3 minuti.

