

SECONDI PIATTI

Cozze gratinate

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le **cozze ripiene**, piccoli scrigni ricchi di gusto e sapore. Facili da fare, belle da vedere, ottime da gustare, fanno sempre fare una ottima figura quando a tavola ci sono degli ospiti con cui vogliamo fare bella figura.

Provate la nostra ricetta e se avete comprato tante cozze, provatele anche anche a [barchetta](#)

INGREDIENTI

COZZE 2 kg
PANGRATTATO 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 3
PREZZEMOLO 1 ciuffo
LIMONE 2
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 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.



2 Irrorate con dell'olio.



3 Mettete in forno già caldo per 5 minuti, quindi aggiungete il succo del limone e lasciate

cuocere per altri 2 - 3 minuti.

