

TARTELLETTE SAVOY

Ingredienti per 4 persone:

- otto tartelette di pasta brisée,
- 800 g di cozze,
- sei uova,
- sale,
- pepe,
- tre cucchiaini d'olio,
- un ciuffo di prezzemolo.

Preparate le tartelette come spiegato in precedenza e lasciatele raffreddare. Nel frattempo, lavate accuratamente le cozze sotto l'acqua corrente, strofinandole con una spazzola dura per liberarle da tutte le incrostazioni di sabbia e di alghe; poi mettetele, senza alcun condimento, in una grande padella e lasciatele aprire spontaneamente a fiamma viva. Estraete quindi i molluschi dalle conchiglie. Rompete le uova in un piatto, salatele, pepatele e unitevi un cucchiaino di olio; in un altro tegame mettete due cucchiaini di olio. La preparazione delle tartelette non richiede grande esperienza, infatti si possono comprare già pronte dal pasticciere. e fatelo scaldare: versatevi quindi le uova, strapazzatele con una forchetta e unitevi le cozze. Salate ancora leggermente. Riempite le tartelette con il composto preparato e cospargetele di prezzemolo tritato.