

COZZE AFFOGATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di cozze giganti
- 1 spicchio di aglio
- prezzemolo
- 1 manciata di formaggio pecorino piccante
- 4 uova
- 1 bicchiere di latte
- olio d'oliva
- pepe
- sale

Aprire le cozze con un coltello appuntito, disporle in un largo tegame da forno, cospargere con olio, sale e pepe. Sbattere le uova con latte, pecorino, prezzemolo e aglio tritati e poco sale. Mettere il tegame sul fuoco, portare ad ebollizione e distribuirvi sopra il composto preparato. Passare ora nel forno già caldo fino a quando le uova saranno rapprese. Si serve anche freddo.