

COZZE AL FORNO CON PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di patate
- 200 g di pomodori
- 1000 g di cozze
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- 1 manciata di pangrattato
- 2 spicchi di aglio
- sale
- pepe

Sbucciate le patate, tagliatele a fette non troppo sottili e disponetele in una pirofila unta d'olio; cospargetele con un trito fine di prezzemolo fresco e aglio, salate, pepate, condite con l'olio e coprite con i pomodori lavati, asciugati, tagliati a fette e privati dei semi.

Raschiate e lavate accuratamente le cozze sotto l'acqua corrente, disponetele in un tegame e fatele aprire a fuoco vivo, quindi eliminate le valve vuote e mettete quelle contenenti il frutto sopra lo strato di pomodori.

Cospargete la preparazione con il pangrattato e il resto dell'olio, insaporite con sale, pepe, aglio e prezzemolo tritati e fate cuocere in forno per 1 ora a 160°.

Servite caldo.