

COZZE AL GRATIN 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di cozze
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 20 g di pangrattato
- 2 spicchi di aglio
- 1 uovo
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Lavate e raschiate molto bene le cozze per liberarle dalle incrostazioni.

Sciacquate più volte sotto acqua corrente.

Ponetele in un tegame dal bordo alto senza acqua, coprite e mettete a fuoco vivo lasciandole aprire con il vapore.

Quando le cozze saranno aperte, togliete le mezze valve vuote, mettete quelle con il mollusco in una pirofila larga ben distesa.

In una terrina amalgamate bene il parmigiano, il pangrattato, il prezzemolo e l'aglio tritati, l'uovo, un pizzico di sale e pepe.

Riempite con questo composto le cozze, spolverizzatele con una manciata di pangrattato.

Aggiungete nella pirofila qualche cucchiaio della loro acqua, rimasta nel tegame, filtrata attraverso un telo.

Passatele nel forno caldo a 200°C per circa 15 minuti, portatele in tavola molto calde.