

COZZE CON PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di cozze grandi
- 250 g di pancetta (fette da 250 g)
- 1 limone
- alcuni cucchiai di olio d'oliva
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe

Pulire le cozze e farle aprire su fuoco vivo, coperte.

Togliere i molluschi dalle valve e infilarli su spiedini, alternandoli a dadini di pancetta.

Sbattere qualche cucchiaio di olio con una presa di sale e pepe e il succo di limone.

Con la salsa cospargere gli spiedini usando il rametto di rosmarino.

Adagiare gli spiedini sulla griglia molto calda e cuocerli per circa 5 minuti.