

COZZE FARCITE

Ingredienti per 4 persone:

- 24 cozze
- 50 g di prosciutto cotto
- 60 g di carne
- 100 g di insalata lattuga cotta
- 1 uovo
- formaggio grana grattugiato
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Far aprire su fuoco vivo le cozze, poi allargare le valve.

Fare 1 trito con il prosciutto cotto, la carne, la lattuga cotta; mescolare con l'uovo, il grana grattugiato, sale, pepe e con il composto riempire le cozze.

Legarle, metterle in padella con 4 cucchiai d'olio e 1 cucchiaio di salsa diluita con 1 mestolo d'acqua e cuocere per 20 minuti circa.