

COZZE GRATINATE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 bicchierino di vino bianco
- pepe
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- pangrattato
- sale
- 1 pizzico di bicarbonato
- 1000 g di cozze
- 1 cipolla tritata finemente
- 1 cucchiaino di aceto di vino

Far aprire le cozze su fuoco vivo con il vino, la cipolla, il pepe e il bicarbonato.

Sgocciolarle, staccarne la valva vuota e disporle in una teglia.

Cospargerle con il prezzemolo e l'aglio tritati, con il pangrattato, sale e pepe.

Irrorare con olio e far gratinare in forno per qualche minuto.