

COZZE GRATINATE 2

Ingredienti per 4 persone:

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

Far aprire le cozze su fuoco vivo con il vino, la cipolla e il pepe.
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 l'olio emulsionato con l'aceto e far gratinare in forno per qualche minuto.