

COZZE GRATINATE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di cozze
- abbondante prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- pangrattato
- origano
- olio d'oliva
- 1 limone
- sale
- pepe

Raschiate, lavate e rilavate le cozze sotto l'acqua corrente.

Passatele in un tegame e fatele aprire a fuoco vivo.

A mano a mano che si aprono toglietele, sistemate i mezzi gusci in una teglia, cospargete con abbondante prezzemolo tritato insieme a uno spicchio d'aglio, salate, unite un po' di origano.

Innaffiate con olio abbondante e cospargete la superficie con il pangrattato.

Gratinate nel forno scaldato per cinque minuti.

Passate le cozze su un piatto da portata, guarnite con spicchi di limone e servite subito ben caldo.