
COZZE GRATINATE IN FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di cozze
- pangrattato
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- 1 pezzetto di peperoncino rosso tritato
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 1 scorzetta tritata di mezzo limone
- olio d'oliva extra-vergine

Spazzolare bene le cozze, lavarle e farle aprire in una padella.

Dividerle a metà, separando le due valve.

Mescolare tutti gli ingredienti e farcire ogni cozza con un po' di ripieno.

Disporle su una teglia che possa andare in forno.

Far gratinare a 200° per circa 15 minuti.