

COZZE RIPIENE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 30 cozze grandi
- 2 uova
- 3 spicchi di aglio
- 1 cipolla
- 1 salsiccia
- 300 g di pomodori perini
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- prezzemolo
- 1 panino raffermo (mollica bagnata nel latte)
- pangrattato
- olio d'oliva
- sale

Aprire 10 cozze, tritare i molluschi con aglio, prezzemolo e salsiccia.
Unire parmigiano, uova, pane strizzato e sale e, se necessario, pangrattato.
Aprire le altre cozze, mettere in ciascuna un poco del ripieno, chiuderle e legarle.
Cuocerle in un sugo fatto con pomodoro, cipolla, aglio e prezzemolo.