

FRITTATA DI COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di cozze
- 6 uova
- prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- basilico
- maggiorana
- 1 panino (mollica)
- 1 cucchiaio di formaggio pecorino
- 1 cucchiaio di succo di limone
- poco latte
- olio d'oliva
- poco sale
- poco pepe

Far aprire le cozze sul fuoco, togliere i molluschi dalle valve, porli in una scodella e unire succo di limone e poco pepe. Sbattere le uova, unire prezzemolo, aglio e basilico tritati, maggiorana, pecorino, mollica di pane bagnata nel latte e strizzata e poco sale.

Unire i molluschi.

Cuocere la frittata e servirla con insalata.