

## TEGAMATA DI COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di cozze,
- 2 spicchi di aglio,
- 1/2 limone,
- 1 cucchiaio di prezzemolo,
- 2 cucchiaini di pangrattato,
- 10 g di aceto di vino,
- 80 g di olio d'oliva extra-vergine.

Pulite bene le cozze, apritele a crudo aiutandovi con un coltellino, eliminate la valva vuota e lasciate i molluschi nell'altra; raccogliete anche, e filtrate, l'acqua che esce dai gusci.

Mescolate ora il liquido delle cozze con un goccio d'olio, uno d'aceto, un poco di succo di limone e l'aglio tritato.

Disponete le cozze in un tegame unto d'olio, cospargetele con il miscuglio suddetto, completate con il prezzemolo tritato, bagnate con il resto dell'olio e su tutto spargete un velo di pangrattato.

Infornate a 200°C e fate gratinare.