

TORTIERA DI COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di cozze grandi,
- 100 g di pangrattato,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- 3 spicchi di aglio tritato,
- 2 uova,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Per la teglia:

- olio d'oliva.

Spazzolate e lavate accuratamente le cozze sotto acqua corrente.

Ponete in una padella con 1 cucchiaio d'olio e fatele aprire a fuoco vivo.

Eliminate le valve superiori, raccogliete il liquido rimasto nella padella e filtratelo con un colino fine.

Ungete la tortiera e sistematevi le cozze con il frutto rivolto verso l'alto, formando un solo strato, senza sovrapporle.

Mescolate in una ciotola il pangrattato con prezzemolo ed aglio, un po' di sale e pepe.

Impastate irrorando con il liquido delle cozze.

Distribuite il composto sulle cozze.

Irrorate le cozze con l'olio rimasto, ed infilate la tortiera nel forno già caldo per 10 minuti.

Intanto rompete nella terrina le uova, salatele e sbattetele e versatele sulle cozze.

Rimettete in forno per circa 10 minuti.

Servite subito in tavola.