



## Cozze gratinate



Difficoltà:



Cottura: 20'



Preparazione: 45'



### Ingredienti:

#### \* 10 COZZE GRANDI \*

- 10 cozze grandi
- 3 fette di pancarré
- un ciuffo di prezzemolo fresco
- 2 cucchiaini di pangrattato
- 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
- 2 cucchiaini di olio
- un pizzico di sale
- la punta di un cucchiaino di peperoncino in polvere
- acqua di cottura delle cozze q.b.

Le cozze gratinate sono un antipasto di pesce molto gustoso e facilissimo da realizzare. Fate aprire le cozze, farcitele con un goloso ripieno simile a quello delle polpette e infornate: il gioco è fatto!

## Procedimento

Preparate il ripieno delle cozze gratinate: ponete nella ciotola del frullatore il pancarrè a pezzetti, il prezzemolo lavato e asciugato, il formaggio, il peperoncino, il sale.



Unite anche l'olio e l'acqua di cottura delle cozze (che avrete preventivamente pulito, privato della barbetta e fatto aprire in una pentola con il coperchio). Frullate il tutto per ottenere un composto morbido e modellabile.



Private ogni cozza della parte di guscio vuota e farcitele con un po' di ripieno esercitando una leggera pressione per non lasciare spazi vuoti. Disponete le cozze su una teglia rivestita di placca da forno, ungete con un filo d'olio e infornate a 200° per circa 20 minuti, o fino a quando le cozze non avranno un colorito dorato.



Servite calde o tiepide.

Di Eleonora Tiso aka Paciulina (mailto:eleonora.tiso@gmail.com)

Pubblicata il 24/07/2013