



Frittata di cozze al forno - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondi piatti - molluschi - uova

Ingredienti per quattro persone:

300 gr. di cozze pulite, 200 gr. di gamberetti sgucciati, 4 uova, 4 cucchiai di pangrattato, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 2 cucchiai di olio, sale, pepe.

Battere le uova in una scodella, salarle, peparle, unire il prezzemolo e metà del pangrattato e mescolare bene. Ungere d'olio una pirofila e disporvi i gamberetti e le cozze, versarvi sopra il composto, cospargere con il rimanente pangrattato e cuocere in forno, a calore moderato, per circa venti minuti. Sforzare quando le uova saranno rapprese e la superficie leggermente dorata. Io aggiungo parmigiano grattugiato e accendo il grill per 3/4 minuti.

