



Torta con frutti di mare al forno - [Visualizza sul sito di silvia](#)

Dal forum della pdc

secondo piatto - molluschi - pesce - pomodori



300 gr.cozze
300 gr.vongole
1 spicchio d'aglio
3 cucchiaini olio d'oliva,
250 gr.pomodori maturi ma sodi,
prezzemolo,
4 uova,

3 acciughe salate,
2 cucchiaini aceto,

1 cucchiaino capperi,sale,pepe

Lavare e far aprire vongole e cozze (ma vanno bene anche quelli surgelati),metterli in recipienti diversi.

Scottare i pomodori in acqua bollente,spellarli,togliere i semi e tritarli grossolanamente,

dissalate e disliscate le acciughe con acqua e aceto,tritare tagliuzzare con i capperi e il prezzemolo,

Scaldare 2 cucchiaini di olio con l'aglio,aggiungere i pomodori per 7/8 minuti.Togliere l'aglio,aggiungere cozze e vongole,il trito di acciughe capperi e prezzemolo e continuare la cottura qualche minuto.

Battere le uova con sale e pepe,unire i frutti di mare preparati,versare in una teglia spennellata d'olio e mettere in forno già caldo a 180° per 15/20 minuti:servire fredda.