



Peoci (cozze) ripieni (Veneto) - [Visualizza sul sito di Erica](#)

secondo piatto - cozze - Veneto

INGR.:

- cozze grandi;
- salsa di pomodoro;
- olio extravergine d'oliva;
- prezzemolo;
- alloro;
- sale, pepe;

Ripieno:

- carne;
- pollo;
- prezzemolo;
- 1 uovo;
- salame;
- formaggio grana.

Lavate molto bene con una spazzola dura le cozze. Apritele (da crude), lavatele e farcitele con il ripieno che avrete già preparato a parte macinando gli ingredienti indicati (con un pò di sale e pepe anche).

Richiudete le cozze, legatele per evitare che si aprano durante la cottura e metteteli al forno in un tegame con olio, salsa di pomodoro, prezzemolo e 1-2 foglie di alloro.

Cuocete a forno caldo (200°) per circa 40 minuti.