



Cozze gratinate - [Visualizza sul sito](#)  
di alizée67

antipasto - pesce - molluschi - mare

Ingredienti per 4 persone:

1,5 kg di cozze

aglio

prezzemolo

pan grattato

formaggio grana grattugiato

olio evo

sale e pepe.

Pulire le cozze sotto l'acqua corrente e togliere la sabbia e la barbina che fuoriesce dalla conchiglia. Metterle in un recipiente con un po' d'acqua, coprirle e metterle sul fuoco.

Quando saranno aperte, eliminate la valva vuota, se trovate qualche cozza un po' più piccola potete metterla assieme ad altre, così il bocconcino sarà ancora più ghiotto.

In un frullatore mettete l'aglio, il grana, il pangrattato, il prezzemolo, l'olio, sale e pepe e macinate insieme fino ad ottenere un ripieno omogeneo, se risultasse troppo secco aggiungere un po' del liquido che hanno lasciato le cozze nella cottura.

Disporre le cozze in una teglia e mettere in ognuna una cucchiata di ripieno.

Infernare il tutto a 180° per 5-10 minuti e poi servire.

