



Cozze fritte - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

cozze - pecorino - uova - antipasto caldo

per 6 persone:

1 kg di cozze nere  
2 uova  
un ciuffo di prezzemolo  
un cucchiaio di formaggio pecorino grattugiato  
farina  
sale  
olio di semi per friggere

Aprire le cozze a mano con un coltellino affilato, eliminare i gusci e raccogliere i frutti in una ciotola con della farina. A parte, in un'altra ciotola, battere le uova ed aggiungervi formaggio pecorino grattugiato, un pizzico di sale e il prezzemolo tritato. Passare una per una le cozze infarinate dentro la pastella di uova e friggere in olio di semi ben caldo. Servire come antipasto caldo.



[Vai alla discussione sul forum](#)