

Cozze al gratin

Scritto da Administrator

Mercoledì 07 Luglio 2021 18:05 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 07 Luglio 2021 18:09



Un antipasto sfizioso al gusto di mare da accompagnare con delle bollicine. Un'altra ricetta coi mitili che sono chiamati anche muscoli, peoci, pedoli o móscioli. Il termine scientifico è *Mytilus galloprovincialis*

Ingredienti per 4 persone:

Cozze al gratin

Scritto da Administrator

Mercoledì 07 Luglio 2021 18:05 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 07 Luglio 2021 18:09

1 Kg. di cozze

200 gr. di pangrattato

2 cucchiaini di prezzemolo tritato

Olio extra vergine

Pepe



Pulite bene le cozze eliminando le incrostazioni esterne ed estirpando il bisso o straccetto e sciacquatele sotto l'acqua corrente

Cozze al gratin

Scritto da Administrator

Mercoledì 07 Luglio 2021 18:05 - Ultimo aggiornamento Mercoledì 07 Luglio 2021 18:09

Rosolate uno spicchio d'aglio in due cucchiaini di olio in una padella capiente

Unite le cozze, copritele con un coperchio e fatele aprire a fuoco alto per 5 minuti

Spegnete il fuoco e filtrate il liquido di cottura con un colino

Eliminate le valve vuote e disponete in una teglia coperta di carta da forno quelle con il mollusco.

In una ciotola mescolate il pangrattato con il prezzemolo e condite con un pizzico di pepe. Mescolare il composto unendo un po' del liquido di cottura delle cozze

Distribuite il composto con l'aiuto di un cucchiaino su ogni mollusco, coprendolo bene e irrorate i molluschi con un filo d'olio

Mettete nel forno caldo a 190° e fatele gratinare per circa 10 minuti

Buon appetito