TARTELLETTE SAVOY

Ingredienti per 4 persone:

- otto tartelette di pasta brisèe,
- 800 g di cozze,
- sei uova,
- sale,
- pepe,
- tre cucchiai d'olio,
- un ciuffo di prezzemolo.

Preparate le tartelette come spiegato in precedenza e lascia tele raffreddare. Nel frattempo, lavate accuratamente le cozze sotto l'acqua corrente, strofinandole con una spazzola dura per liberarle da tutte le incrostazioni di sabbia e di alghe; poi mettetele, senza alcun condimento, in una grande padella e lasciatele aprire spontaneamente a fiamma viva. Estraete quindi i molluschi dalle conchiglie. Rompete le uova in un piatto, salatele, pepatele e unitevi un cucchiaio di olio; in un altro tegame mettete due cucchiai di olio La preparazione delle tartelette non richiede grande esperienza, infatti si possono comprare già pronte dal pasticciere. e fatelo scaldare: versatevi quindi le uova, strapazzatele con una forchetta e unitevi le cozze. Salate ancora leggermente. Riempite le tartelette con il composto preparato e cospargetele di prezzemolo tritato.