

COZZE GRATINATE ALL'AGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg abbondante di cozze molto grosse,
- quattro spicchi d'aglio,
- un mazzetto di prezzemolo,
- sale,
- pepe,
- 100 g di burro,
- pangrattato,
- due cucchiaini di olio,
- qualche foglia di prezzemolo.

Pulite bene le cozze, spazzolandole con energia sotto l'acqua corrente; poi mettetele sul fuoco, in un tegame, e fatele cuocere finchè si saranno aperte.

Scuotete di tanto in tanto il recipiente per agevolare l'apertura dei gusci.

Buttate le valve vuote e lavate delicatamente quelle piene con acqua tiepida (se qualche mollusco si fosse staccato dal guscio, rimettetelo nella sua valva).

Eliminate anche tutte le cozze che non si saranno aperte.

Preparate un trito finissimo di aglio e prezzemolo, insaporitelo con sale e pepe e unitelo al burro, lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente; lavorate bene il composto finchè risulterà cremoso.

Mettete un cucchiaino di questo impasto nelle valve che contengono il frutto di mare e coprite di pangrattato.

Ungete di olio la placca del forno e disponetevi le cozze farcite.

Quindi mettetle nel forno ben caldo e lasciate gratinare per circa 20 minuti.

Trascorso questo tempo, trasferite le cozze su un piatto da portata riscaldato, decorate con foglioline di prezzemolo e servitele caldissime.