

## COZZE E PATATE

Ingredienti per 6 persone:

- 1500 g di cozze grandi
- 6 patate grandi
- prezzemolo
- aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- pangrattato
- sale
- pepe

Pulite bene le cozze e fatele aprire a fuoco vivo in una pentola.

Sbucciate e tagliate le patate a fette e mettetele a cuocere in una teglia con poca acqua salata e a 3/4 di cottura eliminate l'acqua che avanza.

Togliete i frutti dalle cozze.

Preparate un composto con aglio, prezzemolo, pangrattato, sale e pepe.

Sistamate le cozze sopra le patate, cospargete di pangrattato e condite con olio d'oliva extra-vergine.

Fate gratinare in forno.