

COZZE AL GRATIN 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di cozze
- 1 bicchiere di vino bianco
- prezzemolo
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 50 g di pangrattato
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe
- funghi coltivati

Raschiate le cozze lavandole sotto acqua corrente e mettetele in una padella con olio, aglio, prezzemolo tritato e cospargete con mezzo bicchiere di vino bianco.

Fate cuocere a fuoco vivo finché non saranno aperte.

Togliete il brodo formatosi e mettetelo da parte.

Aprite e conservate le valve contenenti i molluschi.

Dopo avere pulito e lavato i funghi, asciugateli, tritateli e fateli rosolare con un po' di burro, prezzemolo e aglio.

Bagnate il pan grattato con il brodo di cottura delle cozze.

Unite i funghi, sbriciolate il pan grattato, un pizzico di sale e di pepe e mescolate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.

Ponete uno strato del composto preparato sopra metà delle valve e distribuite sopra ognuna un mollusco.

Ricoprite col resto del composto livellando la superficie con un coltello.

Mettete le cozze ripiene in una pirofila pennellata d'olio e infornate per 10-15 minuti.

circa finché saranno leggermente gratinate.

Servitele calde.