

COZZE GRATINATE 4

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di cozze
- 100 g di pangrattato
- 1 spicchio di aglio
- origano
- prezzemolo
- alcune gocce di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale
- pepe

Pulite le cozze sotto acqua corrente grattandole con la lama di un coltello, fatele scolare, adagiatele sulla placca da forno e passatele in forno già caldo in modo da farle aprire.

Una volta aperte, gettate via la parte del guscio vuota e disponete la parte piena in una teglia.

Tritate aglio e prezzemolo e con questi cospargete le cozze, insaporite con un pizzico di sale, pepe e origano.

Irrorate tutte le cozze con qualche goccia d'olio e poi copritele con il pangrattato.

Ponete a gratinare in forno a 200 gradi per una decina di minuti.

Questo antipasto deve essere servito caldo.