

COZZE GRATINATE CON PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di cozze
- 1 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- 1 spicchio di aglio
- 200 g di piselli
- 1 cipollina rossa
- 2 filetti d'acciughe
- 2 cucchiari di passata di pomodoro
- 2 manciate di pangrattato

Far aprire le cozze con olio.

Soffriggere aglio, aggiungere 2 manciate di pangrattato, imbiondire e unire il prezzemolo.

Riempire le cozze, aggiungere un goccio d'olio e infornare a 250 gradi per 5 minuti.

Intanto soffriggere la cipolla, aggiungere i piselli, le acciughe, la passata, il sale e ultimare la cottura.