

POLPETTE DI COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di cozze,
- 1 uovo,
- 70 g di mortadella,
- 2 spicchi di aglio,
- 500 g di pomodori perini,
- 3 cucchiaini di pangrattato,
- 3 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 10 cl di vino bianco,
- sale,
- olio d'oliva,
- pepe.

Far aprire le cozze nel vino bianco e sgusciarle.

Tritarle, unire l'uovo, la mortadella tritata con 1 spicchio d'aglio, 3 cucchiaini di pangrattato e 3 di grana, sale, pepe e formare delle polpettine.

Tritare un ciuffo di prezzemolo e farlo dorare in olio con l'aglio intero, unire i pomodori a tocchetti e le polpette, aggiustare di sale e cuocere per 10 minuti circa.