

## SFORMATO DI VONGOLE E COZZE

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di vongole,
- 500 g di cozze,
- 100 g di pesce lessato,
- salsa vellutata,
- 4 uova,
- burro,
- sale,
- pepe.

Pulite e lavate bene le vongole e le cozze e mettetele in un tegame con 1/4 d'acqua lasciandole aprire a fuoco vivace. Togliete i molluschi, filtrate bene l'acqua e tenetela da parte.

Tritate finemente il pesce lessato.

Preparate la salsa vellutata con il brodo delle cozze.

Salatela, pepatela e lasciatela intiepidire.

Amalgamatevi i tuorli, il pesce, le cozze tritate e, in ultimo, gli albumi montati a neve.

Versate il composto in una pirofila imburrata.

Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti.

Sformate sul piatto da portata e servite.