

TORTIERA DI COZZE E PATATE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di cozze,
- 200 g di patate,
- 400 g di pomodori maturi,
- 1 zucchina,
- 2 cipolle,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato,
- 2 cucchiaini di formaggio pecorino,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Pulite le cozze raschiando bene il guscio ed eliminando le eventuali barbe; fatele aprire in un tegame con 1 cucchiaino d'olio in cui avrete fatto soffriggere lo spicchio d'aglio e cospargetele con il prezzemolo tritato.

Eliminate le valve vuote e filtrate l'acqua di cottura.

Ungete una pirofila con il restante olio e sistematevi 200 g di patate tagliate sottili, coprite con 1 cipolla affettata, mettete metà delle cozze con la valva e salate leggermente.

Coprite con 200 g di pomodori freschi tagliati a filetti, cospargete di pepe e pecorino e coprite con uno strato di rondelle di zucchina.

Ricominciate con strati di cipolle, cozze e pomodori.

Versate sul tutto poca acqua di cottura filtrata e cuocete in forno caldo a 200°C per 1 ora e un quarto.