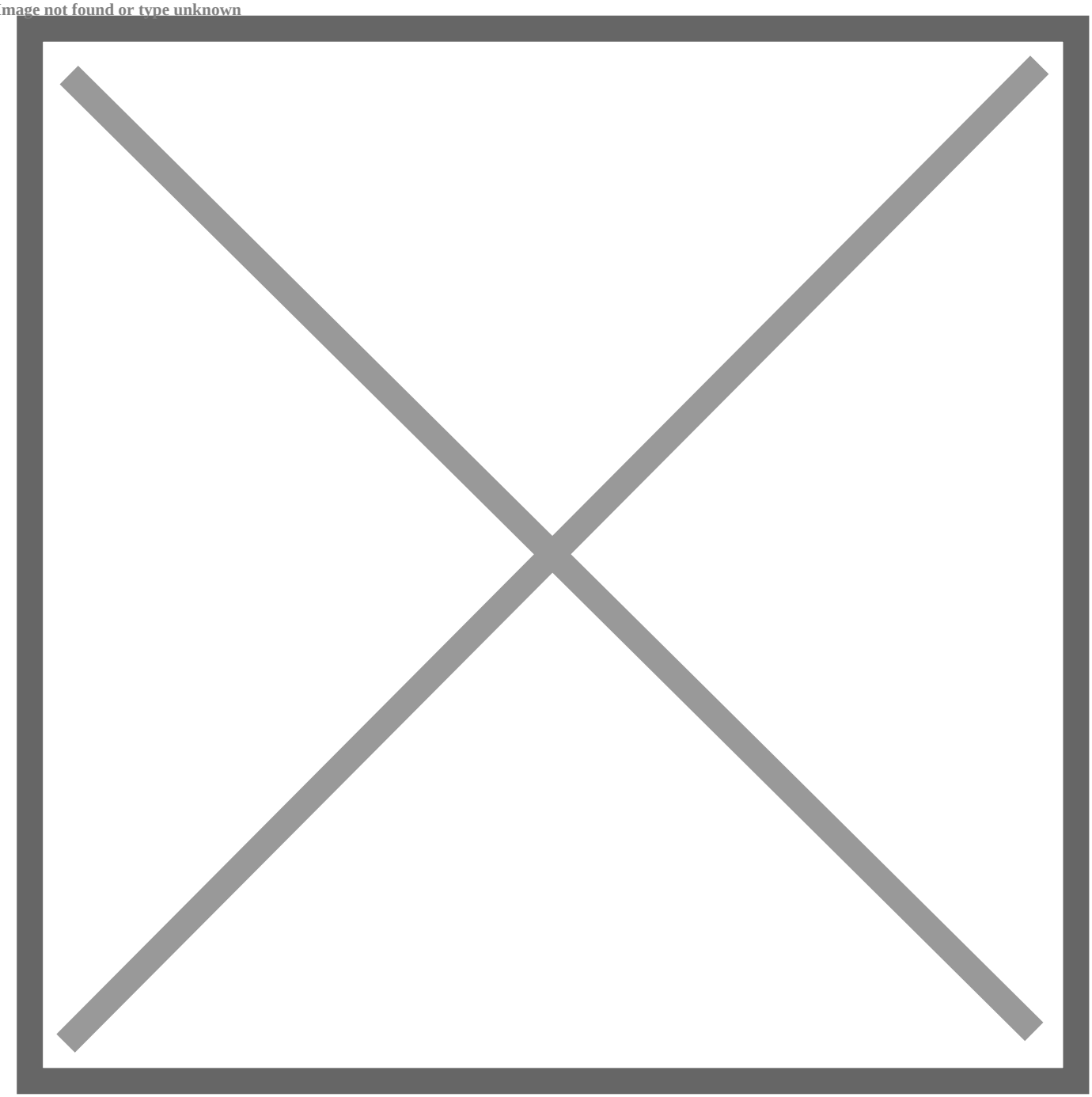
Cozze al gratin

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- *1 kg di cozze*
- *200 g di pane grattugiato*
- *2 cucchiaini di pecorino grattugiato*

- *1 pomodoro maturo*
- *Aglio*
- *Prezzemolo*
- *Olio extravergine di oliva*
- *Sale*
- *Pepe*

Esecuzione

Preparare il gratin mettendo in una ciotola il pane grattugiato, prezzemolo e aglio tritati finemente, 2 cucchiaini di pecorino grattugiato, un pomodoro maturo spellato e fatto in piccolissimi pezzi, sale e pepe. Condire il composto con olio e mescolare bene tutti gli ingredienti. Dopo aver ben lavato e fatto aprire, togliere una valva e farcire l'altra valva contenete il mollusco con abbondante ripieno; condire ancora con un filo di olio e mettere in forno per circa 45 minuti a 180°.