

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Cozze fresca estate Veloci, veloci e fresche, fresche!!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
4 persone



**Tempo**  
30 minuti

### Ingredienti

- Pane carrasau - alcuni fogli
- cozze freschissime - 1 kg
- pomodorini - 300 g
- aglio - mezzo spicchio
- origano - un pizzico
- parmigiano - un cucchiaino
- aceto - 1 cucchiaino
- basilico - alcune foglie

### Preparazione

Prima di tutto prendete qualche foglio di pane carrasau e dopo avervi versato qualche filo d'olio e un pizzico di sale, lo mettete in forno e fate dorare. In una padella mettete un filo d'olio e versate le cozze, lavate e ben pulite. Fatele aprire velocemente a fuoco alto e coperte. Nel frattempo, tagliate i pomodorini a dadini piccolissimi e li ponete in una ciotola. Conditeli con l'aglio tritato, sale, olio, il cucchiaino d'aceto, il parmigiano, l'origano e infine il basilico spezzettato con le mani. Aggiungete 2 cucchiaini del sughetto delle cozze e mischiate il tutto. Fate riposare un po'. In un largo piatto da portata mettete il pane carrasau dorato e su di esso vi disponete le cozze, alle quali avete tolto la mezza valva vuota. Versate su ogni cozza un po' del composto preparato e per finire un filo d'olio e qualche cucchiainata dell'acqua delle cozze. Guarnite con delle foglie di basilico. Mettete in frigo e servite fresche!!!!

