## 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 cucchiaio
- aceto 1 cucchiaio
- 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 cucchiaio d'aceto,il parmigiano, l'origano e infine il basilico spezzettato con le mani. Aggiungete 2 cucchiai 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 cucchiaiata dell'acqua delle cozze. Guarnite con delle foglie di basilico. Mettete in frigo e servite fresche!!!!



Sito: www.mammamariolina.it - Email: info@mammamariolina.it