LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Cozze gratinate

Uno dei mille modi di fare le cozze gratinate !!!!

Difficoltà
media

Quantità
4 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Cozze - 1 kg
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchio
- pane grattugiato - 3 cucchiai
- parmigiano gratt. - 1 cucchiaio
- pepe - q.b.
- origano - un pizzico
- olio - q.b.
- pomodorini - 4 o 5 a piacere

Preparazione

Le cozze gratinate si fanno in mille modi, perché ognuno ha la sua ricetta! Io le ho fatte così!!! Lavate e pulite le cozze freschissime. Io le ho aperte con il coltello da crude, ma se volete, le mettete in padella con un filo d'olio, le coprite e aspettate che si aprano. Dividete le valve scartando la parte vuota. Adagiate ogni cozza nella teglia, sia se è già cotta, sia se le aprite da crude! Preparate in un piatto il pane grattugiato, vi aggiungete il parmigiano, l'origano, il prezzemolo e l'aglio tritati, il pepe e infine tagliate i pomodorini a piccoli pezzi. Amalgamate il tutto e poi versatene un po' in ogni cozza. Aggiungete, su ogni cozza, un po' della sua acqua e infine un filo d'olio. Mettete sotto il grill fino alla doratura desiderata. Se le aprite da crude sentirete il sapore del mare molto di più!!!