

Cozze gratinate

Ingredienti

800 g di cozze

200 g di [pane per gratin](#)

2 cucchiaini di olio ex. v di oliva

Preparazione



1. Dopo aver pulito bene le cozze, metterle in una casseruola con un mestolino di acqua e cuocerle a recipiente coperto fino all'apertura delle valve.



2. In alternativa aprire le cozze a crudo, aiutandosi con uno spelucchino.



3. Eliminare le valve vuote e disporre le cozze su un recipiente.



4. Aggiungere al composto di pane per gratin qualche cucchiaio di acqua delle cozze, fino a renderlo umido, ma non appiccicoso.



5. Riempire le cozze con il composto di pane, senza schiacciarlo. Adagiare le cozze su una teglia.



6. Versare sulle cozze un filo di olio extravergine d'oliva e gratinare in forno a 200°C per circa 7-10'. Togliere dal forno e servire subito.



Note e... Sonia consiglia

a) Ottime anche se servite fredde.

b) Per accorciare i tempi è possibile preparare il pane, e aprire le cozze il giorno prima (conservandole nel loro liquido).

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo