

Cozze gratinate

Categoria: Sapore di Mare - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min Cottura: 15 min Dosi per: 4 persone
 Costo: Medio Difficoltà: Bassa

Le cozze gratinate sono un delizioso antipasto di mare: si tratta di cozze con il guscio riempito di un buon ripieno composto da mollica di pane, parmigiano e prezzemolo, insaporito dal liquido di cottura delle cozze stesse!

Le cozze gratinate sono davvero semplici e velocissime da preparare e sono la ricetta ideale per aprire una gustosa cenetta a base di pesce.

Le cozze gratinate sono davvero saporite e piaceranno molto anche alle persone che solitamente non amano particolarmente questi molluschi. Provare per credere!



Ingredienti

>> Aglio 3 spicchi	>> Pane mollica rafferma 80 gr	>> Peperoncino rosso fresco 1
>> Cozze 1 Kg	>> Parmigiano Reggiano 50 gr	>> Prezzemolo tritato 3 cucchiari
>> Olio extravergine di oliva 4 cucchiari	>> Pepe q.b.	>> Vino bianco mezzo bicchiere

Preparazione



Per preparare le cozze gratinate, iniziate a pulire accuratamente le cozze, raschiandole e togliendo il bisso tirando con un coltellino (cliccate [qui](#) per vedere il video). Quando le cozze saranno pulite, mettetele in un tegame con uno spicchio d'aglio, un cucchiaino di prezzemolo tritato, il peperoncino rosso privato dei semi e il vino bianco (1). Chiudete con un coperchio e fate aprire le cozze a fuoco vivace. Scolate le cozze e filtrate il liquido di cottura con un colino a maglie strette (2). In una ciotola ponete la mollica di pane tritatura, il parmigiano grattugiato, gli spicchi d'aglio tritati, i due cucchiari di prezzemolo tritato rimasti e l'olio extravergine di oliva (3).



Amalgamate il tutto e aggiungete il liquido di cottura delle cozze (4) fino a che il composto diventerà cremoso, né troppo asciutto, né troppo liquido. Peperate a piacere (5). Private le cozze del guscio a cui non è attaccato il mollusco e riempite il guscio con il mollusco con il composto precedentemente preparato (6). Mettete quindi le cozze su una teglia coperta da carta da forno e

monusco con il composto precedentemente preparato (6). Mettete quindi le cozze su una teglia coperta da carta da forno e irroratele con dell'olio extravergine di oliva. Infornate infine in forno già caldo (200 °C) in modalità grill per circa 10 minuti, fino a quando le cozze si saranno ben gratinate. Servite le cozze gratinate calde!

I materiali utilizzati per questa ricetta sono stati gentilmente forniti da [Lagostina](#).

Consigli per gli acquisti



Dalla ricerca tecnologica più avanzata e da approfondite analisi di mercato sulle esigenze e sulle abitudini dei consumatori nasce la nuova lavastoviglie Hotpoint- Ariston

[Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli](#)