

Cozze gratinate

- Ingredienti
- 1,5 Kg di cozze
- 1 tuorlo d'uovo
- 50 gr. di panna liquida
- 3 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 3 cucchiaini di pangrattato
- 1 mazzolino di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio, sale e pepe

Tritate il prezzemolo e l'aglio nel tritatutto e unite il pangrattato, mettete il trito in una ciotola, incorporatevi il tuorlo e la panna, il sale e pepe. Preriscaldate il forno a 220 gradi. Mettete le cozze in un tegame dopo averle pulite con energia, coprite con il coperchio, fatele aprire a fuoco vivo per 8 minuti, mescolando spesso con un cucchiaino di legno. Eliminate i mezzi gusci delle cozze a cui non e' attaccato il mollusco. Adagiate i mezzi gusci con il mollusco su una placca da forno foderata con carta da forno. Riempiteli con il condimento e spolverizzate con il parmigiano grattugiato. Infornate e cuocete per 10 minuti. Trasferite le cozze su un piatto da portata e servite. Prima di far aprire le cozze, e' consigliabile metterle in un tegame coperte d'acqua con 3 cucchiaini di sale grosso, fatele riposare almeno 30 minuti per perdere bene la sabbia.