

Cozze e patate

- Ingredienti
- 1 Kg di cozze
- 3 o 4 patate
- pomodori privati di pelle e semi e poi tritati
- pomodorini privati della pelle e dei semi e divisi a meta'
- prezzemolo
- sale e pepe e olio extra vergine d'oliva

In una pirofila con bordo alto metto dell'olio e uno strato di patate tagliate a fettine non troppo spesse, che copro con del prezzemolo tritato abbondante sale e pepe. A parte in una padella metto un po' di olio e i gambi di prezzemolo e uno spicchio d'aglio e quando e abbastanza caldo metto le cozze ad aprirsi dopp averle pulite bene. Nella pirofila aggiungo uno strato di pomodorini divisi a meta' , salare e pepare e poi mettere uno strato di cozze con meta' guscio e poi cospargere del prezzemolo tritato con uno spicchio d'aglio e del pangrattato. Mettere sopra dei pomodorini tritati e dell'olio extravergine d'oliva e un po' di pepe. Poi prendere l'acqua che hanno fatto le cozze aprendosi filtrarla e rovesciarla nella pirofila, servira' a far cuocere le patate. Mettere la pirofila in forno a 160 gradi per 30 minuti o 45 minuti. Controllare con la forchetta se le patate son cotte e fare attenzione che i pomodorini in superficie non secchino.