

# Cozze gratinate al forno



## FACILEeBUONO

20 cozze fresche  
50 grammi di pangrattato  
vino bianco secco  
1 spicchio di aglio tritato  
5 rametti di prezzemolo tritato  
2 cucchiaini di grana grattugiato

Una vera delizia



Puliamo le cozze.

Adagiamo le cozze in una pentola, accendiamo il fornello e quando la pentola sarà bella calda spruzziamo con un poco di vino, mettiamo il coperchio per alcuni minuti finché si saranno aperte.

Togliamole dal fuoco, eliminiamo quelle rimaste chiuse e togliamo la metà del guscio di quelle aperte.

In una bacinella ammolliamo il pane con un cucchiaino di vino.

Aggiungiamo il formaggio grattugiato, l'aglio e il prezzemolo tritati.

Amalgamiamo il tutto e disponiamo l'impasto sulle cozze.

A forno preriscaldato gratiniamo a 200° per 5 minuti.

Buone anche fredde.

*Sono una delizia le cozze gratinate, con un ottimo ripieno prenderanno per la gola anche i più golosi. Ecco come fare le cozze gratinate al forno.*