

Cozze gratinate



Ingredienti:

1 kg cozze fresche

80 g mollica di pane

50 g parmigiano grattugiato

3 spicchi d'aglio

1 peperoncino

1/2 bicchiere vino bianco

pepe, prezzemolo

Mettete nella padella le cozze lavate, il vino, 1 spicchio d'aglio, un po di prezzemolo ed il peperoncino e coprite con Magic Cooker. Cuocete sul fornello medio a fiamma alta per 4

minuti.



Togliete metà del guscio.

Unite nella ciotola il pane tritato, il parmigiano, l'aglio tritato, prezzemolo e 2 cucchiaini d'olio di oliva. Unite acqua di cottura delle cozze filtrata finché ottenete un composto cremoso.



Amalgamate bene e riempite i gusci con il mollusco. Poggiate le cozze ripiene nella teglia con la carta forno e aggiungete qualche goccia di olio sopra. Mettete la teglia nel kit forno.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti poi fiamma media 15 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 5 minuti.



Servite calde!

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.