

## Cozze gratinate

---



Ingredienti per 4 persone

- 500 g di cozze
- 100 g pangrattato
- 50 g grana padano grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- 6 pomodori ciliegino
- 1 limone bio
- Prezzemolo q.b.
- Olio evo, Pepe nero q.b.
- 100 ml vino bianco

PREPARAZIONE:

Pulire le cozze e metterle in una pentola con il vino, coprire con MC ed avviare la cottura a fiamma viva per 3/4 min. Una volta aperte spegnere il fuoco e lasciarle raffreddare. Togliere la parte di guscio a cui non è attaccato il mollusco, filtrare il liquido delle cozze e tenerlo da parte. In una ciotola amalgamare pangrattato, grana padano, prezzemolo e aglio tritato, i pomodorini privati dei semi e tagliati a pezzettini, la scorza di limone grattugiata, una macinata di pepe, un

giro d'olio evo e circa 100 ml di liquido delle cozze per conferire sapidità e rendere il composto morbido ed idratato. Con l'aiuto di un cucchiaio farcire le cozze e disporle in una teglia foderata di carta forno. Posizionare la teglia sul distanziatore all'interno del kit forno, coprire con MC e cuocere 10 min a fiamma viva e 5 a fiamma bassa. Spegner il fuoco e lasciare 3/4 min in autocottura con MC.

Lorena Vecchini