

## Cozze gratinate al forno

Le cozze gratinate al forno si preparano cuocendo le cozze coperte dal vino per poi eliminare il mezzo guscio vuoto e farcirle con pangrattato e parmigiano e poi gratinate al forno. Scopriamo tutti i passaggi per la ricetta delle cozze gratinate al forno.



---

### INGREDIENTI

- 60 Cozze fresche
- 3 Aglio a spicchi
- 50 g Pane bianco grattugiato
- 1 mazzetto Prezzemolo
- 50 g Parmigiano grattugiato
- 1 dl Olio extravergine
- 1 bicchiere Vino bianco secco
- q.b. Pepe nero
- q.b. Sale

---

### PREPARAZIONE



Lasciate le cozze immerse in acqua a spugnare per almeno 1 ora. Asportate le barbe, raschiate i gusci e risciacquate bene in abbondante acqua fredda.



Raccogliete le cozze in padella, ponetele sul fuoco alto, spruzzate con vino e coprite. Quando le valve si saranno aperte, togliete le cozze dalla padella ed eliminate quelle senza mollusco.



Eliminate da ogni cozza la parte di guscio che non contiene il frutto, disponendo quella piena in una pirofila in modo che non copra le altre.



A parte in una ciotola ammorbidite il pane grattugiato con parte dell'acqua di cottura delle cozze, incorporandovi prezzemolo, parmigiano, l'aglio trito, 1/3 dell'olio, sale pepe ed amalgamando bene il tutto.



Aiutandovi con un cucchiaino prendete un poco del composto ottenuto facendo tutte le cozze già disposte nella pirofila, e ponete la pirofila in forno.



Lasciate cuocere nel forno a 200 °C per circa 15 minuti. Al termine estraete, distribuite sulle cozze il prezzemolo tritato rimasto e servite immediatamente in tavola.