

## Cozze gratinate profumate



ingredienti e preparazione

calorie: **245**

cozze 1,500 kg

pangrattato

aglio

olio extravergine d'oliva, 2 cucchiari

aceto balsamico

dragoncello

prezzemolo

sale

Calorie a porzione 245 - Le dosi sono per 4 persone

### **Preparazione**

Lavate bene le cozze dopo averle raschiate, poi mettetele in un tegame con due cucchiariate d'olio extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio. Coprite e tenete sul fuoco finché le cozze si saranno aperte: allora staccate la parte superiore di ogni bivalve lasciando i molluschi nell'altra metà.

Tritate finemente le foglioline di un mazzetto di prezzemolo e con uno spicchio d'aglio. Mescolate il trito, in una ciotola, con 6 cucchiariate di pangrattato, due cucchiariate d'olio, uno spruzzo d'aceto e un pizzico di sale. Riempite con il preparato le mezze cozze con il mollusco. Disponetele su una teglia, irroratele con un filino d'olio e cuocetele nel forno a 180° per circa 10 minuti.