

RICETTA DEL GIORNO

Cozze ripiene

INGREDIENTI: 600 g di cozze, due uova, 100 g di pangrattato, 50 g di formaggio pecorino grattugiato, prezzemolo tritato, 50 g di olio extravergine d'oliva, 200 g di passata di pomodoro, uno spicchio d'aglio, pepe, sale.

PREPARAZIONE: mettere in un tegame l'olio e l'aglio; appena l'aglio sarà dorato aggiungere la passata di pomodoro e cuocere a fuoco basso per 10 minuti. Aprire le cozze ben lavate senza staccare le valve. A parte sbattere le uova, aggiungere pane, formaggio, prezzemolo, sale e pepe. Impastare bene riempiendo con l'impasto (non deve essere troppo duro) le cozze, chiudendo poi le valve. Adagiarle nella teglia precedentemente unta con un filo di olio e ultimare la cottura in forno caldo (200°) per circa un quarto d'ora.