# Cozze gratinate

In un ampia padella fai aprire le cozze (precedentemente lavate e pulite). Nel frattempo prepara un composto con il pane grattugiato, l’aglio tritato, prezzemolo tritato, sale, pepe e olio. Apri le cozze e togli la conchiglia senza il mollusco.

Farciscile con il composto preparato e allineale in una pirofila in un unico strato. Poi metti in forno caldo 180 gr. per 10-15 minuti a gratinare. Metti in un piatto di portata e servi in tavola.

Buon appetito…

Ugo Picia

Read More