



COZZA *Mytilus galloprovincialis*

COZZE GRATINATE CON PECORINO E BASILICO

Ingredienti per 4 persone:

2 kg di cozze
200 gr di pecorino
300 gr di foglie di basilico
300 gr di mollica di pane
2 spicchi di aglio
prezzemolo, peperoncino e pepe
olio extravergine

Preparazione:

Pulire le cozze e farle aprire in un ampio tegame coperto a fuoco medio, per qualche minuto.

Tritare il basilico e unirlo al pecorino grattugiato. Tostare la mollica del pane in padella. Unirla al basilico e al pecorino, aggiungere il pepe.

Passare le cozze in forno per 5 minuti a 180° con qualche goccia della loro acqua, aggiungere il composto di pecorino, pane e basilico.

Servire le cozze gratinate calde con un filo d'olio.

