

## Cozze gratinate *(Secondi a base di pesce)*



### Preparazione

Lavare bene le cozze (eventualmente anche spazzolandone i gusci), quindi aprirle sul fuoco. Dopodichè scartare la valva superiore. Disporle così predisposte in una teglia e cospargerle dell'aglio e prezzemolo tritati, uniti al pangrattato; versare un poco di olio di oliva in ogni cozza e mettere in forno caldo (200°) a gratinare leggermente: basteranno 10 minuti.

### Consigli

Non aprite le cozze da crude! Rischiereste inavvertitamente di offrire una cozza non più buona ai vostri ospiti. Affidatevi piuttosto alla cottura tradizionale in un pentolino: sarà la prova del calore a darvi la risposta e ad impedire alle cozze che non sono buone di aprirsi.

### Curiosità

Scientificamente le cozze si chiamano mitili, ma a seconda della regione d'Italia esse possono assumere nomi diversi: parliamo quindi di peoci a Venezia, di datteri neri in Toscana, o di muscoli a nord ovest del nostro paese.

### Informazioni

**Preparazione** 30 minuti

**Cottura** 10 minuti

**Dosi per** 1 persona

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Cozze** (nere)

**Aglio**

**Prezzemolo**

**Pan grattato**

**Olio extra vergine di oliva**