

# COZZE GRATINATE

Cozze 1 kg  
Aglio 3 spicchi  
Prezzemolo q.b.  
Parmigiano grattugiato 50 gr  
Vino bianco mezzo bicchiere  
Peperoncino rosso 1; Pepe nero q.b.  
Mollica di pane raffermo o pane grattugiato 80 gr  
Sale marino q.b.; Olio extravergine di oliva q.b.

Le cozze gratinate al forno (o cozze al gratin) sono un antipasto a base di pesce facile da cucinare: sono cozze col guscio ripieno di un composto fatto con pangrattato, aglio, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, potete anche cucinarle senza aglio, avranno comunque il loro peculiare sapore.

Sciacquatele con abbondante acqua corrente, eliminate quelle col guscio rotto o già aperte e cominciate a togliere tutte le impurità dalla loro superficie aiutandovi con un coltello. tagliate anche la barbetta e risciacquate finché non saranno completamente pulite. le cozze gratinate devono essere aperte a crudo esercitando pressione, con il pollice, sul guscio inferiore mentre con l'indice va esercitata una pressione contraria sul guscio superiore.

Si possono usare anche le cozze surgelate, ma bisogna farle scongelare completamente a temperatura ambiente prima di procedere con la ricetta.

Una volta pulite le cozze, passate alla preparazione del piatto. mettete i molluschi in un tegame con uno spicchio d'aglio, il prezzemolo tritato, il peperoncino rosso privato dei semi e mezzo bicchiere di vino bianco. fate cuocere a fuoco vivace per 5 minuti e coprite con un coperchio finché le cozze non si saranno aperte. scolatele, filtrate il liquido di cottura con un colino e mettetelo da parte.

Intanto, cominciate a preparare il composto per la gratinatura: in una ciotola unite la mollica di pane tritata (usate il pangrattato senza glutine per gli intolleranti), il parmigiano grattugiato (anche il pecorino andrà benissimo), l'aglio schiacciato, il prezzemolo tritato e un filo d'olio extravergine d'oliva. aggiungete un po' dell'acqua di cottura delle cozze e amalgamate bene finché non avrete un composto cremoso. al posto della mollica di pane potete usare anche il pangrattato.

Staccate dalle cozze la parte di guscio dove non è attaccato il mollusco e disponete la metà piena in una teglia rivestita da carta da forno. farcite le cozze con il composto che avete preparato e infornatele in forno preriscaldato a 180 gradi per 15 minuti. passate poi alla funzione grill per 3 minuti e i frutti di mare saranno pronti per essere serviti, morbidi all'interno e croccanti fuori. le cozze gratinate sono buone anche se servite fredde, ricordate di accompagnarle con un contorno a base di peperoni, pomodori o cipolle e con un bicchiere di vino bianco di corpo medio e leggermente frizzante.

Il ripieno delle cozze gratinate deve essere morbido e compatto, non acquoso. se è troppo liquido, aggiungete ancora un pizzico di pangrattato, se, invece, volete cuocere le cozze gratinate al microonde, fatele cuocere per otto minuti a potenza media. fate riposare per un paio di minuti all'interno del forno per poi irrorarle con un paio di cucchiaini di olio extra vergine di oliva.

Le cozze gratinate non andrebbero preparate in anticipo ma se dovete, per forza di cose, riscaldare le cozze il giorno dopo o dopo qualche ora dalla preparazione, rimettetele in forno, ungetele con un po' di olio e cuocete, con la funzione grill, per quattro/cinque minuti in modo da dare nuovamente una buona gratinatura.