

Cozze alla vastese

30 Novembre 2006

COZZE ALLA VASTESE

Ingredienti:

cozze pangrattato olio d'oliva salsa di pomodoro prezzemolo, aglio limone

Aprire le cozze, lavarle molto bene per togliere l'eventuale sabbia ed eliminare le mezze valve vuote. Ricoprire i molluschi rimasti nell'altra metà della valva con un impasto di pangrattato, aglio e prezzemolo tritati, olio, qualche goccia di limone ed un poco di salsa di pomodoro. Disporre le cozze in un piatto da forno e farle gratinare. Le cozze ripiene si possono consumare indifferentemente calde o fredde.