Le ricette di Giuly - Cozze impanate agli odori

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è una squisita interpretazione delle cozze.

INGREDIENTI:

– 1 Kg di cozze

– 100 g di pangrattato

– 100 g di formaggio grattugiato

– 2 spicchi d’aglio

– origano secco q.b

– prezzemolo tritato q.b

– sale q.b

– olio q.b

PROCEDIMENTO:

In una casseruola versare olio, aglio e cozze, lasciarle aprire e insaporire. Toglierle dalla pentola mantenendo l’acqua di cottura e sgusciarle.

A parte preparare in una ciotola il pangrattato, l’origano, il prezzemolo e un po’ di acqua di cottura e amalgamare bene.

Impanare le cozze, disporle in una teglia, lasciarle gratinare in forno con la funzione grill per una decina di minuti.

Servire con verdure ripassate in padella come accompagnamento.

Buon Appetito!

Giuly Fonty

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 08/06/2024

Salvato in PDF in data: 23/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-14/08/06/2024/