

## Cozze al forno

### Ingredienti per 4 persone

**600–800 g di cozze** Mettere prima le cozze in acqua fredda per almeno mezz'ora. Pulirle con il dorso del coltello o con una paglietta d'acciaio grossa. Eliminare la «barba», sciacquarle due volte e lasciarle immerse in acqua fredda.

Scaldare una padella il più larga possibile, scolare le cozze in un colapasta e metterle in padella. Cuocerle coperte a fiamma alta per pochi minuti, finché non si sono aperte.

Togliere subito dal fuoco, scoprire e lasciare intiepidire. Aprire le cozze ed eliminare la valva vuota. Se una cozza è appena socchiusa, aiutarsi con un coltello da cucina e, per prudenza, annusarla: se ha un buon profumo, si può tranquillamente mangiare.

Rivestire una teglia con carta da forno e disporvi le mezze valve.

**circa 2 cucchiai di pangrattato**, possibilmente fatto in casa con avanzi di pane secco

**1 cucchiaio di prezzemolo** tritato e

**1 spicchio d'aglio** schiacciato

Mescolare pangrattato, prezzemolo e aglio con olio d'oliva fino a ottenere un composto denso e spalmarlo sulle cozze.

Gratinare in forno a 200 gradi per circa 10 minuti. Appena sfrigolano, togliere la teglia dal forno e servire le cozze.

Come finger food, come antipasto o come secondo: vanno sempre bene e conquistano perfino chi non ama le cozze!



### IL CONSIGLIO DI VERONICA

Servitele con del pane o con fagioli bianchi profumati alla salvia e, naturalmente, conditi con un filo d'olio d'oliva. Noi usiamo i fagioli zolfini, tipici della Toscana e particolarmente pregiati, diventati così rari che la loro coltivazione e vendita è oggi sostenuta da Slow Food.