Le cozze al gratin

I frutti di mare gratinati sono uno degli antipasti caldi di mare che amo di più.
La versione più nota son certamente le cozze al gratin: e certo a casa mia van sempre alla grande!
Gli ingredienti son pochi ed essenziali: eccoli elencati qui, seguiti dalle istruzioni per la preparazione.

Ingredienti:

cozze (col guscio)	g.	700
aglio	spicchi	3
prezzemolo	mazzetto	1
pangrattato		QB.
olio EVO		QB.
pepe nero		QB.
vino bianco	tazza	½.

Dare indicazioni precise sulla quantità dei condimenti non è semplice; molto dipende anche dalla dimensione del frutto rispetto al guscio.
E anche dal gusto personale!
Penso che le fotografie che seguono possano essere più d'aiuto che dei meri conteggi.

Preparazione:

Tritare l'aglio e il prezzemolo insieme, molto fini.
Metterli in una ciotola, condire con olio d'oliva e mescolare bene.
Aggiungere il pangrattato e mescolare fino a ottenere una massa morbida e semisolida.
Eventualmente, se risultasse troppo dura, aggiungere altro olio.
Pulire e preparare le cozze (la procedura è descritta qui);
utilizzare solo i mezzi gusci cui il frutto è attaccato col suo piedino ed eliminare i mezzi gusci vuoti.
Quindi cominciare a farcirli con la miscela olio, aglio, prezzemolo e pangrattato.
Disporre le cozze in una teglia da forno e completarle spolverizzandole generosamente con altro pangrattato e irrorando poi con un filo d'olio d'oliva.
Infornare in forno statico a 250° per 10'/15' fin quando il gratino non apparirà ben dorato.
Servire immediatamente, ben calde: sono una bontà!
E, non abbiate timore, non faranno in tempo a raffreddarsi.
Buon appetito!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- *La signora Viviane, che segue assiduamente le mie presentazioni, suggerisce di aggiungere anche della polpa di pomodoro alla miscela di pangrattato: ottime anche così!*
- *L'aggiunta di un po' di parmigiano alla miscela arricchisce il sapore: provatela!*