

Cozze alle Uova



Ingredienti per 4 persone:

1,5kg di cozze
2 uova
50g di pecorino grattugiato
Succo di ½ limone



Preparazione:

Pulire le cozze spazzolando i gusci e staccando con un gesto deciso il bisso, cioè l'insieme dei filamenti con cui si tengono abbarbicate. Eliminare una delle due valve, conservare l'altra e il liquido di cottura.

Sbattere in una ciotola le uova, unire il pecorino, il liquido di cottura delle cozze e il succo di limone. Stendere sulla lastra del forno un foglio di carta da forno, disporvi le cozze in un solo strato e in ciascuna, con un cucchiaino, mettere un po' delle uova preparate. Se fossero avanzate cozze, distribuirle su quelle dello strato inferiore e riempire anche queste. Infornare in forno caldo finché l'uovo si è rappreso e le cozze sono leggermente gratinate. Servire caldo.