

Ricetta a cura di Franco De Luca

Frittata di cozze



Mettere le cozze in una padella, senza acqua e con un coperchio. Cuocere a fuoco vivace per circa 5 minuti (fino a quando le cozze con il calore si aprono)



Fase1

Togliere il frutto dal guscio

Fase 2



Con una mezzaluna tritare le cozze in modo grossolano



Fase 3

Preparare un soffritto di cipolla tritata ed a doratura delle stesse, aggiungere le cozze



Fase 4

Amalgamare il tutto e far cuocere per circa 5 min.



Fase 5

Frullare le uova, aggiungendo il parmigiano, un trito di prezzemolo, il sale, il pepe e 2 cucchiai dell'acqua delle cozze (dopo averla filtrata con un colino).
Versare il tutto nel soffritto e continuare la cottura a fuoco moderato



Fase 6

Cuocere prima da un lato, quindi capovolgendo la frittata, cuocere dall'altro lato



Fase 7

Servire preferibilmente calda



Fase 8

Ingredienti per la frittata di cozze

- **500 gr di cozze**
- **4 uova**
- **1 cipolla piccola**
- **50 gr di parmigiano grattugiato**
- **1 ciuffo di prezzemolo**
- **Sale e pepe q.b.**
- **Olio per friggere q.b.**