

## COZZE NERE ARRAGANATE



Ingredienti per 4 porzioni:

- 1kg di cozze nere
- 3 uova
- 50 g di pecorino grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale e pepe

Pulite le cozze e apritele a crudo, facendo leva con la punta di un coltellino e lasciando una valva attaccata. Disponetele in una padella capace con il frutto rivolto verso l'alto.

Sbattete le uova in una terrina e aggiungete il pecorino, l'aglio e il prezzemolo tritati, pochissimo sale e una macinata di pepe. Distribuite il composto dentro le conchiglie delle cozze con un cucchiaino e finite di condire con l'olio d'oliva.

Incoperchiate la padella e cuocete sul fornello per 5 minuti a fiamma bassa, fino ad ottenere una specie di frittata sugosa contenente anche i gusci. Suddividete in 4 piatti le cozze, prelevandole con un cucchiaino; raccogliete il fondo di cottura, versatelo e servite senza indugi, decorando a piacere con prezzemolo fresco.