

COZZE GRATINATE

1000 G	Cozze
50 G	Formaggio Parmigiano Grattugiato
20 G	Pangrattato
2 Spicchi	Aglio
1	Uovo
1 Ciuffo	Prezzemolo
1/2 Bicchiere	Olio D'oliva Extra-verGINE
	Sale
	Pepe

Lavate e raschiate molto bene le cozze per liberarle dalle incrostazioni. Sciacquate più volte sotto acqua corrente. Ponetele in un tegame dal bordo alto senza acqua, coprite e mettete a fuoco vivo lasciandole aprire con il vapore. Quando le cozze saranno aperte, togliete le mezze valve vuote, mettete quelle con il mollusco in una pirofila larga ben distesa. In una terrina amalgamate bene il parmigiano, il pangrattato, il prezzemolo e l'aglio tritati, l'uovo, un pizzico di sale e pepe. Riempite con questo composto le cozze, spolverizzatele con una manciata di pangrattato. Aggiungete nella pirofila qualche cucchiaio della loro acqua, rimasta nel tegame, filtrata attraverso un telo. Passatele nel forno caldo a 200°C per circa 15 minuti, portatele in tavola molto calde.

FILETTI DI SOGLIOLA ALLA FIORENTINA

500 G	Spinaci
70 G	Burro
2	Filetti Di Sogliola Da 400 G
1 Bicchiere	Vino Bianco Secco
	Formaggio Parmigiano Grattugiato
	Sale Pepe
	Per La Salsa Mornay:
50 G	Burro
50 G	Farina
50 Cl	Latte
	Pepe Sale
	Noce Moscata
	Liquido Di Cottura Della Sogliole
Alcuni Cucchiai	Panna Liquida
2	Tuorli D'uova Sbattuti
50 G	Formaggio Groviera Grattugiato

Mondate 500 g di spinaci, lavateli e fateli cuocere per pochi minuti con un pizzico di sale, poi sgocciolateli e passateli in 30 g di burro. In una pirofila mettete 40 g di burro, i filetti di 2 sogliole da 400 g, versate 1 bicchiere di vino bianco secco, salate, pepate e ponete in forno moderato per circa 1/4 d'ora. Sgocciolate i filetti e fate ridurre il liquido di cottura a 2 cucchiiate. Nel frattempo preparate la salsa Mornay: in una casseruola fate sciogliere 50 g di burro con 50 g di farina, poi versatevi mezzo litro di latte caldo in una volta sola, aggiungete sale, pepe, noce moscata e mescolando lasciate cuocere per 10-15 minuti. Unitevi il liquido di cottura della sogliole, qualche cucchiaio di panna liquida, 2 tuorli d'uova sbattuti e 50 g di groviera grattugiato. Tenete la salsa sul fuoco ancora per pochi minuti. In una pirofila unta mettete gli spinaci, sovrapponetevi i filetti di sogliola, versate la salsa Mornay che cospargerete di parmigiano grattugiato. Mettete in forno caldo finché si sarà formata una crosticina dorata alla superficie.